



# Programa Formativo

[www.secursa.com](http://www.secursa.com)

**Código:** 25625

**Unidad Formativa:** HOTR059PO - Evolución de las Tecnologías y Técnicas culinarias

**Módulo:**

**Certificado de Profesionalidad:**

**Modalidad:**  ONLINE SUBV.

**Duración:** 80h.

## Objetivos

Este Curso HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.



## Contenidos

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida
2. Sistema de conservación en caliente
3. Sistema de conservación bajo refrigeración
4. Sistemas de conservación bajo ultracongelación
5. Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal
6. Los servicios de oferta de la restauración diferida
7. Gamas de alimentos
  - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama
8. Atmósferas modificadas y aditivos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO.

1. Introducción
2. Conceptos fundamentales
3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
4. La técnica del vacío
5. La conservación al vacío
6. La cocción al vacío
7. Aplicación de la técnica

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PASTEURIZACIÓN.

1. Definición de la pasteurización
2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
3. Descripción de un proceso de pasteurización
4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos
5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN.

1. Introducción
2. El concepto de "esterilidad"
3. Técnicas de esterilización
  - Vapor de agua
  - Irradiación
  - Esterilización química

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES CON N2 LÍQUIDO (CRIOGENIA).

1. Introducción
2. El concepto de "criogenización"
3. Aplicación en las cocinas centrales

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESFERIFICACIÓN.

1. Introducción
2. Fundamento de la técnica de esferificación
3. Aplicación en la hostelería

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.

1. Introducción
2. El concepto de "espuma"
3. El sifón en la cocina
4. Cómo usar un sifón de espumas
5. Aplicación del sifón Recetas:
  - Recetas con espumas frías
  - Recetas con espumas calientes

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.

1. Análisis y características de los establecimientos de restauración



# Programa Formativo

[www.secursa.com](http://www.secursa.com)

2. Planificación de las actividades de alimentos y bebidas
3. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Introducción
2. Manipulación de alimentos.
3. Sistemas de autocontrol
4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C)
5. Planes Generales de Higiene (P.G.H)