



Código:	25625
Curso:	Evolución de las Tecnologías y Técnicas culinarias
Modalidad:	ONLINE SUBV.
Duración:	80h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose. El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación. Dentro de la plataforma dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

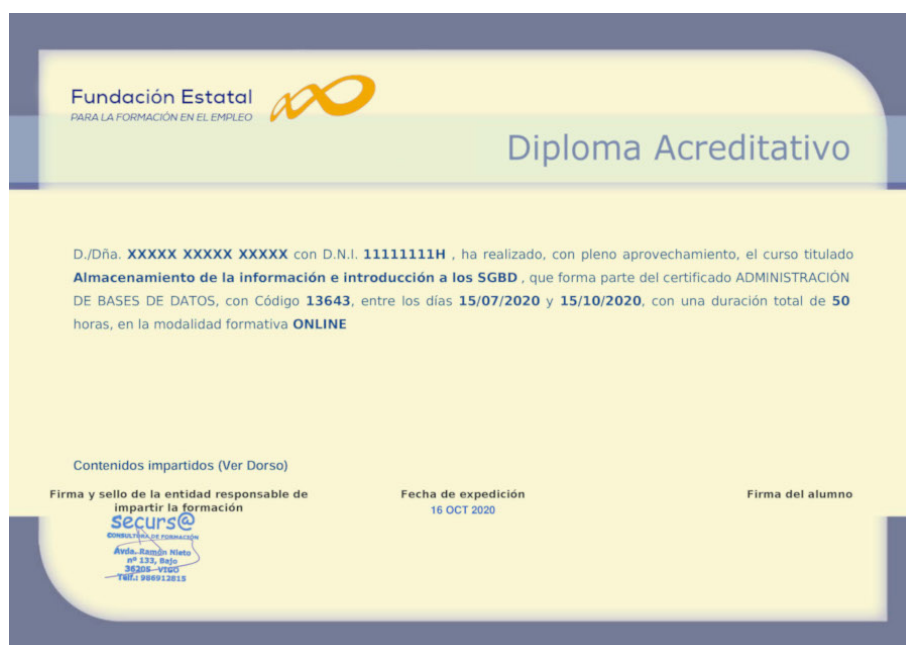
El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Requisitos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

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
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)