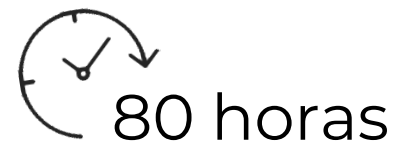


Evolución de las tecnologías y técnicas

INFORMACIÓN DEL CURSO



Este curso de Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias pretende la adquisición de conocimientos sobre nuevos equipos como el autoclave, el sifón, etc. y nuevas técnicas aplicadas a la cocina moderna como la crionización, la cocción al vapor, la esferificación o las espumas frías y calientes.

Todo ello sin perder de vista los diferentes métodos de conservación de los alimentos en frío y en caliente, así como todo el proceso necesario en la seguridad alimentaria.

¿Comenzamos?





Objetivo

Adquirir los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.



Competencia asociada

Adquisición de conocimientos sobre nuevos equipos como el autoclave, el sifón, etc. y nuevas técnicas aplicadas a la cocina moderna como la crionización, la cocción al vapor, la esferificación o las espumas frías y calientes.

1

RESTAURACIÓN DIFERIDA

1.1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida.

1.1.1. Sistema de conservación en caliente.

1.1.2. Sistema de conservación bajo refrigeración.

1.2. Sistemas de conservación bajo ultracongelación.

1.2.1. Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.

1.2.2. Los servicios de oferta de la restauración diferida.

1.3. Gamas de alimentos.

1.3.1. I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.

1.4. Atmósferas modificadas y aditivos.

2

COCINA AL VACÍO

2.1. Introducción.

2.2. Conceptos fundamentales.

2.3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina.

2.4. La técnica del vacío.

2.5. La conservación al vacío.

2.6. La cocción al vacío.

2.7. Aplicación de la técnica.

3

PASTEURIZACIÓN

3.1. Definición de la pasteurización.

3.2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.

3.3. Descripción de un proceso de pasteurización.

3.4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.

3.5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos.

4

ESTERILIZACIÓN

4.1. Introducción.

4.2. El concepto de "esterilidad".

4.3. Técnicas de esterilización.

4.3.1. Vapor de agua.

4.3.2. Irradiación.

4.3.3. Esterilización química.

5

5. ELABORACIONES CON N₂ LÍQUIDO (CRIOGENIA).

5.1. Introducción.

5.2. El concepto de "criogenización".

5.3. Aplicación en las cocinas centrales.

6

ESFERIFICACIÓN

6.1. Introducción.

6.2. Fundamento de la técnica de esferificación.

6.3. Aplicación en la hostelería.

7

ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES

7.1. Introducción.

7.2. El concepto de “espuma”.

7.3. El sifón en la cocina.

7.4. Cómo usar un sifón de espumas.

7.5. Aplicación del sifón. Recetas:

7.5.1. Recetas con espumas frías.

7.5.2. Recetas con espumas calientes.

8

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA

8.1. Análisis y características de los establecimientos de restauración.

8.2. Planificación de las actividades de alimentos y bebidas.

8.3. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.

9

SEGURIDAD ALIMENTARIA

9.1. Introducción.

9.2. Manipulación de alimentos.

9.3. Sistemas de autocontrol.

9.4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.).

9.5. Planes Generales de Higiene (P.G.H.).



empezamos