



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR0032 Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El curso HOTR0032 Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias es una especialidad formativa de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0032 Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias el alumno ampliará sus conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN, COCINA AL VACIO Y PASTEURIZACIÓN

1. Presentación de restauración diferida.
2. - Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
3. - Sistema de conservación en caliente.
4. - Sistema de conservación bajo refrigeración
5. - Sistemas de conservación bajo ultracongelación
6. - Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.
7. - Los servicios de oferta de la restauración diferida.
8. - Gamas de alimentos.

9. - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.
10. - Atmósferas modificadas y aditivos.
11. Aplicación del cocinado al vacío.
12. - Conceptos fundamentales.
13. - Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
14. - Técnica del vacío.
15. - Conservación al vacío.
16. - Cocción al vacío.
17. - Aplicación de la técnica.
18. Aplicación del método de pasteurización
19. - Definición de la pasteurización
20. - Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.
21. - Descripción de un proceso de pasteurización
22. - Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.
23. - Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTERILIZACIÓN, CRIOGENIA, ESFERIFICACIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Uso del método de esterilización
2. - Concepto de “esterilidad”.
3. - Técnicas de esterilización
4. - Vapor de agua.
5. - Irradiación
6. - Esterilización química.
7. Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia
8. - Concepto de “criogenización”.
9. - Aplicación en las cocinas centrales.
10. Aplicación del método de esferificación
11. - Fundamento de la técnica de esferificación
12. - Aplicación en la hostelería.
13. Elaboración de espumas frías y calientes.
14. - Concepto de “espuma”.
15. - Sifón en la cocina.

16. - Uso del sifón de espumas.
17. - Aplicación del sifón.
18. - Recetas con espumas frías.
19. - Recetas con espumas calientes.
20. Planificación y organización de la cocina.
21. - Análisis y características de los establecimientos de restauración
22. - Planificación de las actividades de alimentos y bebidas.
23. - Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.
24. Gestión de la seguridad alimentaria.
25. - Manipulación de alimentos.
26. - Sistemas de autocontrol.
27. - Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A. P. P. C. C)
28. - Planes Generales de Higiene (P. G. H)



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es