



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

---

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

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

---

### 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
8. - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama

9. 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
4. - Vapor de agua
5. - Irradiación
6. - Esterilización química

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES CON N<sub>2</sub> 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:
6. - Recetas con espumas frías
7. - 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)



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)