

| |
|---|
| NOMBRE DEL CURSO: EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 100 |
|---|

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer las diferentes tendencias en las técnicas culinarias, aprendiendo como llevarlas a cabo sin errores y sorprendiendo a nuestros comensales.
- ✓ Analizar y entender las fases que tenemos que seguir y cuáles pueden ser las diferentes opciones de las propias técnicas, teniendo en cuenta otras variables como (temperatura exterior, clima, instalaciones...)

INDICE:**RESTAURACIÓN DIFERIDA.**

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- Concepto y desarrollo de la restauración diferida
 - o Sistema de conservación en caliente
 - o Sistema de conservación bajo refrigeración
- Sistemas de conservación bajo ultracongelación
 - o Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal
 - o Los servicios de oferta de la restauración diferida
- Gamas de alimentos
 - o I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama
- Atmósferas modificadas y aditivos
- Recuerda

COCINA AL VACÍO.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- Conceptos fundamentales
- Historia del vacío y su aplicación en la cocina
- La técnica del vacío
- La conservación al vacío
- La cocción al vacío
- Aplicación de la técnica
- Recuerda

PASTEURIZACIÓN.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual

- Definición de la pasteurización
- Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
- Descripción de un proceso de pasteurización
- Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos
- Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos
- Recuerda

ESTERILIZACIÓN.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- El concepto de "esterilidad"
- Técnicas de esterilización
 - o Vapor de agua
 - o Irradiación
 - o Esterilización química
- Recuerda

ELABORACIONES CON N₂ LÍQUIDO (CRIOGENIA).

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- El concepto de criogenización
- Aplicación en las cocinas centrales
- Recuerda

ESFERIFICACIÓN.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- Fundamento de la técnica de esferificación
- Aplicación en la hostelería
- Recuerda

ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- El concepto de espuma
- El sifón en la cocina

- Cómo usar un sifón de espumas
- Aplicación del sifón Recetas:
 - Recetas con espumas frías
 - Recetas con espumas calientes
- Recuerda

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- Análisis y características de los establecimientos de restauración
- Planificación de las actividades de alimentos y bebidas
- Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas
- Recuerda

SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Introducción
- Objetivos
- Mapa Conceptual
- Manipulación de alimentos.
- Sistemas de autocontrol
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C)
- Planes Generales de Higiene (P.G.H)
- Recuerda