

H O T R O 5 9 P O

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS *80h*



**Desde la restauración diferida hasta la seguridad
alimentaria**

Objetivos

- Técnicas de restauración diferida, como la conservación en caliente al vacío.
- Cocina al vacío y pasteurización para la conservación y cocción de alimentos.
- Elaboraciones con nitrógeno líquido (criogenia) y técnicas de esferificación y espumas.
- Planificación y organización de la cocina en establecimientos de restauración.
- Enfoque en seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y sistemas de autocontrol.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 5 9 P O

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS *80h*



**Desde la restauración diferida hasta la seguridad
alimentaria**

Temario

1.RESTAURACIÓN DIFERIDA.

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

2.COCINA AL VACÍO.

- Introducción.
- 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.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 5 9 P O

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS *80h*



**Desde la restauración diferida hasta la seguridad
alimentaria**

Temario

3. PASTEURIZACIÓN.

- 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.

4. ESTERILIZACIÓN.

- Introducción.
- El concepto de “esterilidad”
- Técnicas de esterilización
 - Vapor de agua.
 - Irradiación
 - Esterilización química

5. ELABORACIONES CON N2 LÍQUIDO (CRIOGENIA).

- Introducción.
- El concepto de “criogenización”.
- Aplicación en las cocinas centrales.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 5 9 P O

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS *80h*



**Desde la restauración diferida hasta la seguridad
alimentaria**

Temario

6. ESFERIFICACIÓN.

- Introducción.
- Fundamento de la técnica de esferificación.
- Aplicación en la hostelería.

7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.

- Introducción.
- 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.

8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.

- 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.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 5 9 P O

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS *80h*



**Desde la restauración diferida hasta la seguridad
alimentaria**

Temario

9. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Introducción
- 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)



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com