

PRESENTE Y FUTURO DE LA COCINA

MODALIDAD: TELEFORMACIÓN

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Saber elaborar recetas culinarias a partir del conocimiento y dominio de los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar el concepto de restauración diferida y los sistemas de conservación.
- Conocer los fundamentos de la cocina al vacío y la aplicación de la técnica.
- Comprender el proceso de pasteurización y sus aplicaciones en la cocina.
- Comprender el proceso de esterilización y sus aplicaciones en la cocina.
- Aprender distintas técnicas que se usan en la cocina moderna:
 - Elaboraciones con nitrógeno líquido
 - Esferificaciones.
 - Elaboraciones de espumas frías y calientes.
- Analizar en que consiste la planificación y organización de una cocina.
- Asimilar la importación de la higiene alimentaria:
 - Sistemas de autocontrol.
 - Manipulación de alimentos.
 - A.P.P.C
 - P.G.H.

CONTENIDOS:

U.D.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

U.D.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.

U.D.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.