

# CURSO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Curso Gratuito  
Teleformación  
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales "Kant

## ¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinario**, será capaz de:

- Desarrollar y definir las técnicas para la elaboración de cocina mediante la restauración diferida, la cocina al vacío y la pasteurización.
- Desarrollar y definir las técnicas de esterilización, criogenia, esferificación y elaboración de espumas, y adquirir los conocimientos de planificación y seguridad en la cocina.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



## ¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 90 horas

## LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

## CERTIFICADO POR:



FORMANDO CON  
CONCIENCIA  
DESDE 1998

# CURSO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 1. RESTAURACIÓN, COCINA AL VACÍO Y PASTEURIZACIÓN

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Presentación de 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.
- Aplicación del cocinado al vacío.
- Conceptos fundamentales.
- Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
- Técnica del vacío.
- Conservación al vacío.
- Cocción al vacío.
- Aplicación de la técnica.
- Aplicación del método de 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.

### MÓDULO 2. ESTERILIZACIÓN, CRIOGENIA, ESFERIFICACIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Uso del método de esterilización.
- Concepto de "esterilidad".
- Técnicas de esterilización.
- Vapor de agua.
- Irradiación.
- Esterilización química.
- Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia
- Concepto de "criogenización".
- Aplicación en las cocinas centrales.
- Aplicación del método de esferificación.
- Fundamento de la técnica de esferificación.
- Aplicación en la hostelería.
- Elaboración de espumas frías y calientes.
- Concepto de "espuma".
- Sifón en la cocina.
- Uso del sifón de espumas.
- Aplicación del sifón.
- Recetas con espumas frías.
- Recetas con espumas calientes.
- 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.
- Gestión de la seguridad alimentaria.
- 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).

# CURSO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Se permiten plazas  
para trabajadores/as  
desempleados/as

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE

## COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



# CURSO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Para  
trabajadores/as del  
sector Hostelería,  
Autónomos/as

## AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



### Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
  - ✓ Cocina Básica
  - ✓ Cocina Creativa
  - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



**622 908 964**

**[www.cursostenerife.es](http://www.cursostenerife.es) / [cep.ocupados@gmail.com](mailto:cep.ocupados@gmail.com)**