



| CURSO GRATUITO |

## Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias

Código

HOTR059PO

Acción formativa

Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias

Área Profesional

Restauración

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Modalidad

Teleformación

Horas

80 Horas

Objetivos

Adquirir los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

Información

Curso subvencionado al 100% por el Sepe dirigido a trabajadores ocupados, autónomos y personas en ERTE del sector Hostelería y Turismo. Este curso mejorará la competitividad y cualificación profesional dentro del sector. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel previo de formación.

Contenidos

1. RESTAURACIÓN DIFERIDA.
2. COCINA AL VACÍO.
3. PASTEURIZACIÓN.
4. ESTERILIZACIÓN.
5. ELABORACIONES CON N2 LÍQUIDO (CRIOGENIA).
6. ESFERIFICACIÓN.
7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.
8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.
9. SEGURIDAD ALIMENTARIA.