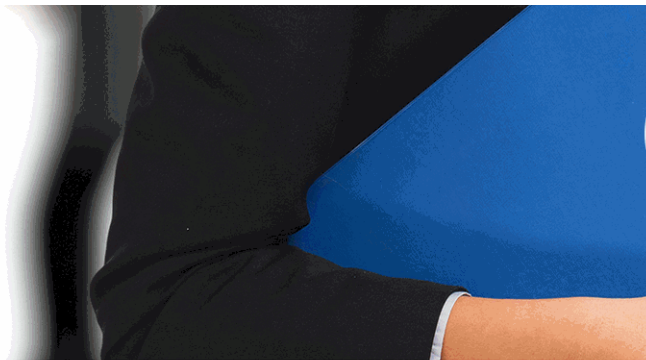


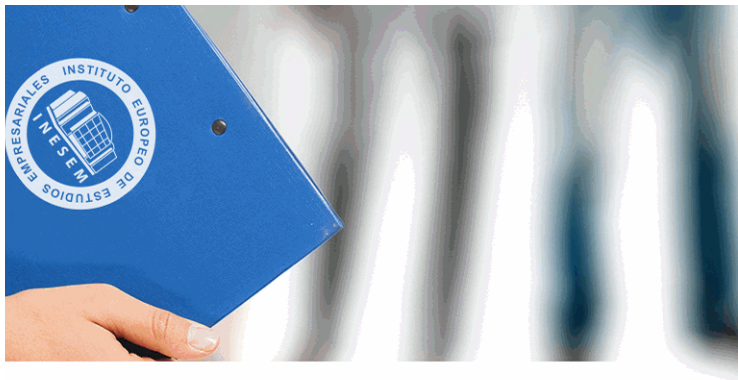






IN
—
BU

***Especialista en Técnicas
las Tecnologías***



INESEM

SINNESS SCHOOL

***Culinarias y Evolución de
en Restauración***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Especialista en Técnicas las Tecnologías

duración total: 180 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Si trabaja en el sector de la hostelería y desea conocer las técnicas culinarias este es su momento, con el Curso de Especialista en Técnicas Culinarias y Evolución de las Tecnologías en Hostelería podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar la función de la mejor manera posible.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer el concepto de restauración diferida.
- Cocinar al vacío.
- Adquirir conocimientos relacionados con la pasteurización.
- Desarrollar espumas frías y calientes.
- Conocer los aspectos esenciales sobre seguridad alimentaria.

+ Información Gratis

para qué te prepara

Este Curso de Especialista en Técnicas Culinarias y Evol le prepara para tener una visión específica sobre el entc con las nuevas técnicas para desenvolverse profesional

salidas laborales

Cocina / Restauración.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de 5

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación

TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en

es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Técnicas Culinarias y Evolución de la

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Especialista en Técnicas Culinarias y Evol

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formar como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

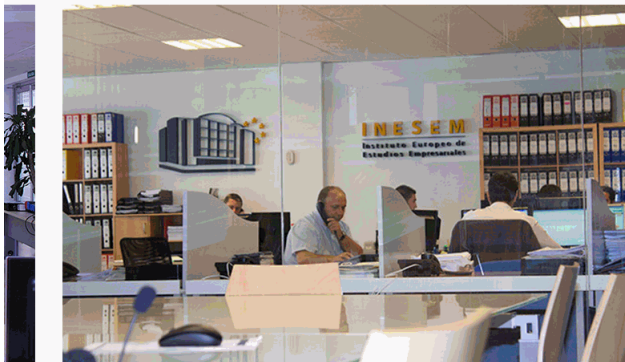


+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Evolución de las Tecnologías en Restauración



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en el curso de ineseo ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumn
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida
 - 1.- Sistema de conservación en caliente
 - 2.- Sistema de conservación bajo refrigeración
2. Sistemas de conservación bajo ultracongelación

+ Información Gratis

- 1.- Acondicionamiento del plato cocinado en la coc
- 2.- Los servicios de oferta de la restauración diferid
3. Gammas de alimentos
 - 1.- I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama
4. Atmosferas modificadas y aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO.

1. Introducción
2. Conceptos fundamentales
3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
4. La técnica del vacío
5. La conservación al vacío
6. La cocción al vacío
7. Aplicación de la técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PASTEURIZACIÓN.

1. Definición de la pasteurización
2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
3. Descripción de un proceso de pasteurización
4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos
5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN.

+ Información Gratis

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES CON N2 LÍC

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESFERIFICACIÓN.

- 1.Introducción
- 2.Fundamento de la técnica de esferificación
- 3.Aplicación en la hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS

- 1.Introducción
- 2.El concepto de “espuma”
- 3.El sifón en la cocina
- 4.Cómo usar un sifón de espumas
- 5.Aplicación del sifón Recetas:

+ Información Gratis

1.- Recetas con espumas frías

2.- Recetas con espumas calientes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZA

1.Análisis y características de los establecimientos de

2.Planificación de las actividades de alimentos y bebic

3.Gestión y control de almacenes de alimentos y bebic

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1.Introducción

2.Manipulación de alimentos.

3.Sistemas de autocontrol

4.Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.I

5.Planes Generales de Higiene (P.G.H)

+ Información Gratis

+ Información Gratis