



## **HOTR0060. La cocina al vacío como herramienta de gestión**

---

**Sku:** HOTR0060\_EC

**Horas:** 35

### **OBJETIVOS**

Aplicar la técnica del vacío y cocción, conservación, cocción a baja temperatura y regeneración de :diferentes grupos de alimentos.

### **CONTENIDOS**

#### **1.Cocina al vacío como herramienta para mejorar la gestión del departamento de cocina**

- Conceptualización de las técnicas usadas en la conservación y preparación de platos de cocina.
- Conocimiento acerca del mantenimiento y gestión de equipos y la maquinaria necesaria para la elaboración de los productos.
- Explicación del vacío como herramienta para mejorar la gestión de un restaurante.
- Descripción de atmósferas modificadas: la IV Gama.
- Explicación del mise-en-place.
- Aplicación de técnicas de gestión a la hora de dirigir al personal de cocina.
- Identificación de las ventajas atribuidas al vacío para la reducción de mermas.
- Conservación de carnes, pescados y vegetales frescos.
- Elaboración de cocinado tradicional y conservación al vacío.
- Regeneración de productos envasados al vacío.
- Explicación de la oxidación y pardeamiento enzimático.

#### **2. Cocina a baja temperatura**

- Descripción y presentación de las diversas técnicas y medidas para la cocina a baja temperatura.
- Importancia de la relación tiempo y temperatura. Tablas de temperatura.
- Conocimiento de los sistemas de cocción a baja temperatura.
- Conocimiento y uso de las cocciones directas e indirectas.
- Aplicación de las técnicas para la cocina a baja temperatura.
- Conocimiento sobre la conservación de los alimentos y la baja temperatura.

- Identificación y aplicación de otras técnicas basadas en aplicaciones del vacío.

### **3. Condiciones higiénico-sanitarias, medioambientales y prevención laboral en cocina**

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.
- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.
- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.