

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

NUEVAS TECNICAS Y TENDENCIAS EN LA COCINA + COCINA VEGANA, VEGETARIANA Y SALUDABLE

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 26.00 horas

Objetivos:

NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS EN COCINA

Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios.

Conseguir que el alumno, partiendo de recetas antiguas, investigue nuevas formas de presentar y trasladar esos

sabores a sus comensales del día a día.

Otra de las partes importantes de este curso es la de saber dar a un plato rústico y contundente como unos callos,

una delicadeza propia de cualquier condomio de alto copete, además de saber aplicar la técnica y utilizar la

maquinaria galáctica que en estos últimos años acompaña a los fogones.

El estilo de la alta cocina o cocina creativa es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo,

de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar,

aplastar, reconstruir, deformar.

- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer las aplicaciones de las elaboraciones culinarias más básicas.
- Estudiar las fases en los procesos de elaboración culinaria.
- Conocer los riesgos y medidas preventivas en los procesos de elaboración culinaria.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Diferenciar las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer los ingredientes de las elaboraciones elementales.
- Estudiar los diferentes métodos de limpieza en cada alimento.
- Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Conocer las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Asegurar la calidad de las elaboraciones culinarias.
- Conocer las actividades de prevención y control de los insumos.
- Evitar resultados defectuosos en las elaboraciones culinarias.

- Comprender el Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP).
- Estudiar los principios de la gestión de calidad.

COCINA VEGANA

? Proporcionar a los participantes habilidades para la creación de nuevos platos veganos y vegetarianos utilizando toques creativos y vanguardistas.

? Elaborar recetas, menús, guarniciones y entrantes con productos naturales potenciando el producto de temporada para disminuir los costes aumentando la calidad.

? Aplicar distintos métodos de cocción para evitar la pérdida de nutrientes potenciando los sabores y multiplicando las texturas.

? Utilizar alimentos naturales alternativos para la sustitución de productos con origen animal

? Montaje y emplatado de cada una de las elaboraciones, teniendo en cuenta la vajilla, la armonía de la disposición y el cromatismo del plato.

-Aprender a usar los grupos de alimentos vegetales aportando todas las proteínas que nuestro

organismo necesita, de un modo limpio y saludable.

-Diseñar y planificar la elaboración de platos y de ofertas gastronómicas veganas, experimentando con

diferentes materias primas y diversas técnicas de cocina, tomando en consideración el contexto, la

demanda y las expectativas de los clientes.

- Identificar y valorar la competencia en los distintos negocios con el fin de proponer una oferta

gastronómica vegana, ajustada, más completa y diferente a otros locales de la zona.

- Optar por el producto fresco de temporada con el fin de abaratar costes y dinamizar la oferta

gastronómica.

- Elaborar una cocina vegetal nutritiva y saludable para el organismo, reuniendo los principales

nutrientes, ajustando los presupuestos, consiguiendo un producto de calidad con un coste justo.

- Mejorar la presentación del producto y haciéndolo más atractivo y original para el cliente.

Contenidos:

NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS EN COCINA

1.- DEMANDA EN LA HOSTELERÍA Y LOS CAMBIOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

2.- EL COCINERO PROFESIONAL Y ORGANIZACIÓN EN LA COCINA

3.- NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS

4.- DISEÑO DE ELABORACIONES

5.- PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES

6.- LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS

7.- EL ESCANDALLO Y LAS MERMAS

8.- COCINA BAJO CERO: Gases de vanguardia

9.- MATERIAS PRIMAS

10.- TIPOS DE CARNE Y SUS PARTES

11.- PESCADOS

12.- COCCIÓN AL VACÍO

13.- RECETARIO ESPUMAS EN SIFÓN

14.- LOS SEMIFRÍOS Y SUS TÉCNICAS DE USO

15.- LA ESTRUCTURA DEL PLATO

16.- EL MENÚ: ESTRUCTURA Y PLANIFICACIÓN

COCINA VEGANA

El curso no se ciñe a un conocimiento básico de las opciones o productos veganos /vegetarianos, sino que lo que intentamos es que ampliéis o cumplimentéis vuestra carta con opciones saludables, nutritivas con bajo valor calórico que es una opción altamente demandada en los tiempos actuales.

La cocina vegana, es una gran desconocida ya que ha sido muy criticada atacándola, por error, a su falta de aporte nutritivo.

Éste tipo de clientes, necesitan disfrutar en nuestro negocio como cualquier otro, provisionándole de una amplia gama de opciones que no desmerezcan al resto de comensales, es por ello, que desarrollaremos recetas y trucos en alimentación para cocinar vegetal y saludable, no sólo para nuestros clientes veganos y para ampliar las opciones del comensal.

- Haremos hincapié en la historia y en los conceptos básicos de la nutrición.
- Reconoceremos, limpiaremos y manipularemos las diversas materias primas para sus diferentes aplicaciones (plato principal, guarnición, entrante...).
- Uso y explicación de las distintas variaciones de especias para la complementación del plato.
- Elaboración de ensaladas, verduras y frutas como guarnición.
- Cremas vegetales, caldos, potajes y sopas.
- Croquetas, albóndigas, hamburguesas.
- La Soja (tempeh, tofu, algas, cereales, semillas...)
- Puddings, pasteles , postres fáciles
- Alternativas al azúcar. Tipos, modos y puntos de cocción:
- Cocciones a temperatura constante.
- Sellado (reacción de Maillard).
- Soplete
- Cocción de vegetales
- Presentación de platos