

CURSO SOBRE PLATOS PREPARADOS

PRESENTACIÓN

La evolución en la estructura familiar, la distribución del trabajo en la pareja y la cultura del ocio han potenciado el uso de platos preparados en el ámbito doméstico. Son platos rápidos y fáciles de preparar, que no requieren conocimientos de cocina ni la utilización de gran cantidad de enseres culinarios. La demanda creciente de este tipo de platos ha propiciado la aparición de numerosas empresas que los fabrican para dar mayor cantidad de opciones al consumidor.

Dirigido a

- Profesionales del sector HORECA
- Estudiantes de módulos profesionales
- Personas con interés en temas alimentarios.
- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Duración del curso

- 5 horas.

OBJETIVO

- Conocer los procesos industriales en la preparación de platos preparados congelados.

METODOLOGÍA

Se explicará cómo funciona una empresa de platos preparados, desde la maquinaria que la compone, los ingredientes utilizados y los productos terminados. Se incidirá en aquellos procesos característicos de este tipo de industria, como el rebozado y la fritura.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
PR-01	5	Curso teórico

TEMARIO

Introducción

- Definición
- Marco legal

Maquinaria

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Troceado - Mezcla de ingredientes - Olla de cocción - Formado de las piezas - Rebozado | <ul style="list-style-type: none"> - Acabado del producto - Freidora <ul style="list-style-type: none"> - Horno - Túnel congelación - Envasado |
|--|--|

Ingredientes característicos

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Harinas - Almidones - Carnes mecanizadas - Derivados de la soja - Derivados lácteos | <ul style="list-style-type: none"> - Otras proteínas - Pan rallado - Estabilizantes - Gasificantes |
|---|--|

- Procesos especiales**
- Rebozado
 - Prefritura
 - Congelación
- Proceso de elaboración de productos**
- San jacobó
 - Croqueta
 - Canelón
 - Buñuelo de bacalao
 - Nugget de pollo
- Nuevas tendencias**
- Estructurado de productos (análogos)
 - Surimi y kamaboko
 - Productos para horno y microondas
 - Platos cocinados completos
 - Productos refrigerados

IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
PR-01	5	Curso teórico	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Lugar de realización

CONTACTO

AULA BDN
 Rosa Martín (aula@aulabdn.com)
 Tel. 93-3003418