ECATEGA
Educación al alcance

Curso presencial

TÉCNICA DE ABATIMIENTO

Modalidad
PRESENCIAL

03
Módulos

04 h
Totales

Horario
Martes 27 de julio
9:30 a.m. a 1:30 p.m.

PRESENTACIÓN

Descubre cómo preservar los alimentos por más tiempo y sin alterar su calidad. El abatimiento es pieza clave en una operación de Alimentos y Bebidas.

En este curso teórico y práctico, aprenderás sobre esta técnica que puede ayudar a la agilización de tu operación de Alimentos y Bebidas.

Especialízate, certifícate y destaca en el mundo de la gastronomía, aprendiendo a dominar los procesos de abatimiento y ultracongelación. Amplía tu cartera de clientes.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Personal de cocina (chefs, cocineros, ayudantes) de cualquier operación de A&B del sector HORECA
- Dueños de negocios y personal administrativo que maneje operaciones de Alimentos y Bebidas donde se quiera mejorar e implementar el sistema de abatimiento
- Profesionales afines e interesados que deseen incrementar su conocimiento acerca de las bases y los beneficios del sistema de abatimiento*

*** Deben haber estudiado, trabajado o tenido contacto con el mundo de los "Alimentos y Bebidas", ya sea en el sector HORECA, en minería, en plantas y talleres de producción, en algún emprendimiento, etc. Deben estar familiarizados con equipos de tecnología y contar con cierto conocimiento en cadenas de preparación y servicio de alimentación.**

MODALIDAD DE ESTUDIO

MODALIDAD DE ESTUDIO

Modalidad Presencial

El participante llevará el curso en nuestro Centro de Capacitación, el aula más moderna en Latinoamérica.

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Mostrar cómo el empacado al vacío, es pieza clave para preservar los alimentos por más tiempo y sin alterar su calidad
- Enseñar a realizar esta técnica de conservación para una mejor eficiencia en cualquier operación de Alimentos y Bebidas para controlar su stock y a reducir sus mermas
- Entender su función y propósito para decidir en qué casos utilizarla y en qué casos no
- Al finalizar este curso, los participantes estarán en la capacidad de manipular los abatidores con total confianza y podrán tomar las mejores decisiones en cuanto a procesos de abatimiento dentro de su operación

REQUISITOS

Participante debe tener prueba negativa COVID*

***Debe realizarse una prueba antígena o molecular en un centro de salud autorizado por el MINSA**

***Las pruebas tienen que haber sido hechas como máximo 48 horas antes de su primera clase**

***Debe enviar sus resultados como mínimo 24 horas antes del inicio de su curso y agregar la Ficha de Investigación Clínico-Epidemiológica COVID-19 al correo inscripciones@ecatega.com**

Pagar a través de depósito en cualquiera de nuestras cuentas

Enviar constancia de pago a inscripciones@ecatega.com

TEMARIO DEL CURSO

MÓDULO 1

INTRODUCCIÓN AL ABATIMIENTO

(1 HORA)

- Definición y función
- Los abatidores
- Diferencia entre enfriar, abatir, congelar y ultracongelar
- Temperaturas de abatimiento

MÓDULO 2

ENTENDIENDO EL ABATIDO Y LA ULTRACONGELACIÓN

(1 HORA 30 MINUTOS)

- Calidad y sanidad para nuestros alimentos
- Franja de temperatura de peligro
- Deterioro de los alimentos
- Las temperaturas y la evaporación
- Los macro cristales
- Beneficios del proceso de abatimiento y ultracongelación
- Análisis de su importancia dentro del sistema de producción

REFRIGERIO

(15 MINUTOS)

Incluye bebidas y snacks

MÓDULO 3

EL LADO APLICATIVO

(1 HORA 15 MINUTOS)

- Manipulación correcta de un abatidor
- Ciclo Suave o Fuerte, ¿cómo elegir el ciclo de abatimiento correcto?
- Modo manual o automático
- Evaluación final

INSTRUCTOR

Javier Pérez Chirinos

Chef y asesor gastronómico

Especialista en Cadena Fría, Caliente y de Vacío. Cuenta con más de 6 años de experiencia en producciones masivas y capacitaciones con equipos de tecnología, en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas.

PROYECTOS DESARROLLADOS:

- RATIONAL
- GASTROMAQ
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO AMIRIA (ASUNCIÓN, PARAGUAY)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN TANTA (LIMA, PERÚ)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO CAPRICCIO (AREQUIPA, PERÚ)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN PASTINOR (PIURA, PERÚ)
- RESTAURANTE “OLLUCO” (VIRGILIO MARTINEZ, MOSCÚ, RUSIA)
- CUADRA DE SALVADOR
- HOTEL PUNTA SAL
- MINERA CORONA
- MINERA TREVALI
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG

BENEFICIOS DE ECATEGA

Emisión de certificado al finalizar y aprobar el curso

Acceso a la bolsa de trabajo

Entrega de material impreso y digital **(PPT, grabaciones de cada sesión)**

Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente a la **Técnica de abatimiento**, vía virtual o Whatsapp

Licencia gratuita por dos meses al software de gestión de mantenimiento de cocinas y lavanderías **GMANTEQ**

Capacitación sobre el servicio MTV **(Micsac Técnico Virtual)** con Realidad Aumentada y beneficio gratuito de dos servicios programados

Acceso al descuento VIP de **MEPOL** en partes, accesorios y/o químicos.

¿QUÉ OFRECEMOS?

- Conexión Wifi
- Certificaciones
- Protocolos de bioseguridad
- Grabaciones
- Seguridad
- Parqueo privado
- La mejor tecnología en equipamiento
- Evaluaciones
- Ambiente totalmente idóneo e independiente
- Baños, duchas y cambiadores privados

BENEFICIOS DEL CENTRO

- El aula más moderna de su tipo en Latinoamérica
- Oferta de capacitaciones virtuales, presenciales o semipresenciales
- Aulas flexibles según las necesidades del momento
- Acceso a información en tiempo real
- Espacio idóneo para capacitar y certificar al personal técnico y de cocina
- Reducción de costos de rotación y contratación de personal no calificado
- Asesoría continua
- Entrega de certificados
- Acceso rápido y seguro

CERTIFICACIÓN

ESWRS 001

ECATEGA
Educación al alcance

CERTIFICADO

Otorgado a

CIRILO DIODORO RAMOS RIVERA

Por haber aprobado el curso de:

TÉCNICA DE ABATIMIENTO

Realizado el 8 de mayo del 2021 en el **Centro de Capacitación de ECATEGA**

Lima, 10 de mayo del 2021

Javier Pérez Chirinos
Instructor Gastronómico

Patricia Moya Saavedra
Coordinadora General

ESWRS 001

INVERSIÓN

S/. 400

(Incluido IGV)

MEDIOS DE PAGO

Todas nuestras cuentas bancarias estan a nombre de:

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.C.
RUC 20510752938

Scotiabank		CTE	CCI
	SOLES	1386360	009-250-000001386360-20
	DOLARES	2531422	009-250-000002531422-20

BanBif		CTE	CCI
	SOLES	7000207299	038-404-107000207299-01
	DOLARES	7000207280	038-404-207000207280-00

Interbank		CTE	CCI
	SOLES	041-3001726307	003-041-003001726307-17
	DOLARES	041-3001726314	003-041-003001726314-13

BBVA Banco Continental		CTE	CCI
	SOLES	0011-0378-01-00025589	011-378-000100025589-71
	DOLARES	0011-0378-0100025570	011-378-000100025570-71

En caso de requerir factura, solicitarla al momento de enviar la constancia a **inscripciones@ecatega.com**

RUTAS PARA LLEGAR AL CENTRO

Metropolitano

1) Llegar a Estación Matellini, luego tomar cualquiera de estas líneas de bus:

11 MIN

2703 / 8727 / 8706

Sale desde Avenida Prolongación Ariosto Matellini 165

20:34 - 20:44

10 MIN

2703

Sale desde Avenida Prolongación Ariosto Matellini 165

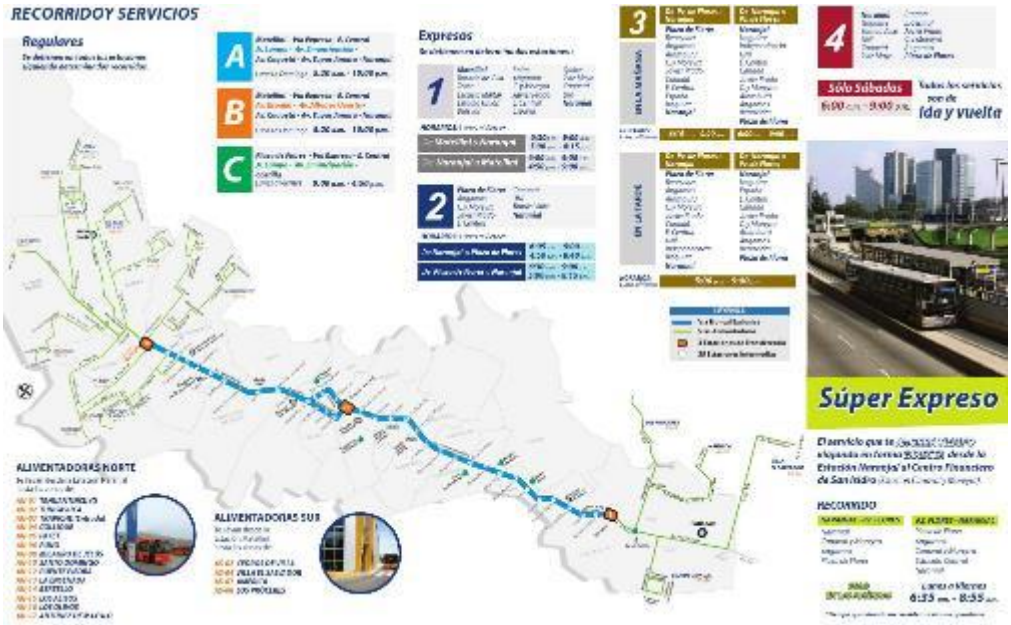
20:34 - 20:44

9 MIN

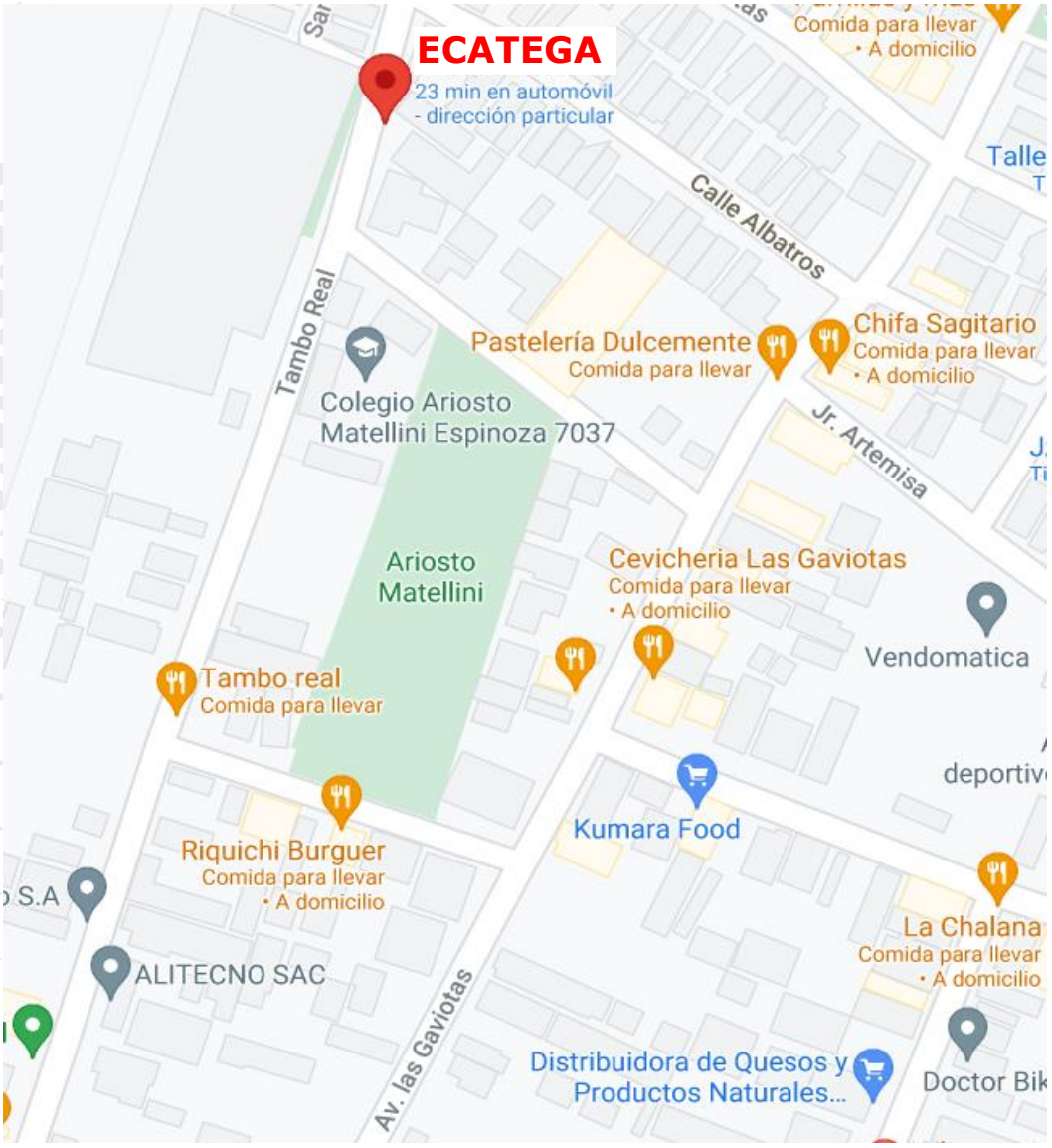
8707 / 8706

Sale desde Avenida Prolongación Ariosto Matellini 165

20:36 - 20:45



2) Bajar en la cuadra 10 de la Av. Las Gaviotas y caminar 2 cuadras (5 min) hasta llegar



ECATEGA
Educación al alcance

CONTÁCTANOS

inscripciones@ecatega.com

www.ecatega.com

987 754 100

Jr. Tambo Real 390 - Chorrillos

Búscanos en las redes como:
@ecategaoficial