



Abatimiento Nivel Avanzado



ECATEGA
Educación al alcance

*Conectando
oportunidades*



El mundo está cambiando, nosotros también.

Descubre cómo preservar tus alimentos por más tiempo y sin alterar su calidad. El ABATIMIENTO es pieza clave en una operación de Alimentos y Bebidas y con este curso, entenderás por qué.

Especialízate, certílicate y destaca en el mundo de la gastronomía, aprendiendo a dominar los procesos de abatimiento y ultracongelación.

Información del curso



Modalidad

100% Virtual



Número de módulos

4 módulos



Horas Académicas

9 horas



Inicio de clases

septiembre de 2020



Objetivo:

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.



Bloque temático:

Módulo 1: INTRODUCCIÓN AL ABATIMIENTO (2 horas)

1. Definición
2. Diferencia entre enfriar, congelar, abatir, ultracongelar
3. Temperaturas de abatimiento

Módulo 2: ENTENDIENDO EL ABATIDO Y LA ULTRACONGELACIÓN (2 horas)

1. Calidad y sanidad para nuestros alimentos
2. Franja de temperatura de peligro
3. Deterioro de los alimentos
4. Las temperaturas y la evaporación
5. Los macro cristales



Módulo 3: BENEFICIOS E IMPORTANCIA DENTRO DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN (2.5 horas)

1. Beneficios del proceso de abatimiento y ultracongelación
2. Análisis de su importancia dentro del sistema de producción

Módulo 4: EL LADO APLICATIVO (2.5 horas)

1. Manipulación correcta de un abatidor
2. Ciclo Soft o hard ¿Cómo elegir el ciclo de abatimiento correcto?
3. Modo manual o automático
4. Examen final

Dirigido a y requisitos



Dirigido a:

- 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 producción de alimentos donde se quiera mejorar o 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**

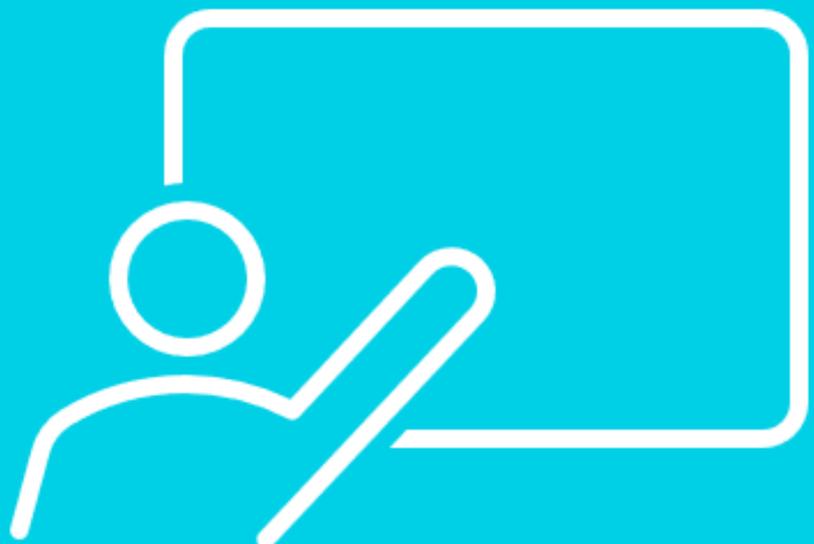
*** Las personas que se inscriban a este curso deben contar con conocimientos en “Alimentos y Bebidas”. Ya sea en el sector HORECA, en minería, en plantas y talleres de producción, etc. Deben estar familiarizados con equipos de tecnología o con cadenas de preparación y servicio de alimentación donde se utilicen equipos de tecnología*



Requisitos:

- Dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- Microsoft Teams instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta a inscripciones@ecatega.com

PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE





JAVIER PÉREZ

Chef profesional
Certificado Rational

Javier es Chef profesional certificado en Rational. Es especialista en Cadena Fría 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
- RESTAURANTE "OLLUCO" (VIRGILIO MARTINEZ, MOSCÚ, RUSIA)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO AMIRIA (ASUNCIÓN, PARAGUAY)
- GASTROMAQ
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN TANTA (LIMA, PERÚ)
- HOTEL PUNTA SAL
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO CAPRICCIO (AREQUIPA, PERÚ)
- CUADRA DE SALVADOR
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN PASTINOR (PIURA, PERÚ)
- MINERA CORONA
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG

Instructor



Inversión:

290.00 soles



Qué incluye:



- Emisión de certificado al finalizar el curso



- Acceso a la bolsa de trabajo



- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)



- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente al Abatimiento Nivel Avanzado, vía virtual o Whatsapp

Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Intermedio

1

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Avanzado

2

Cook & Chill Nivel Avanzado

3

**El Empacado al Vacío y sus
Distintas Aplicaciones**

4

**Servicios Eficientes
de Alimentación Masiva**

5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com



www.gmanteq.com



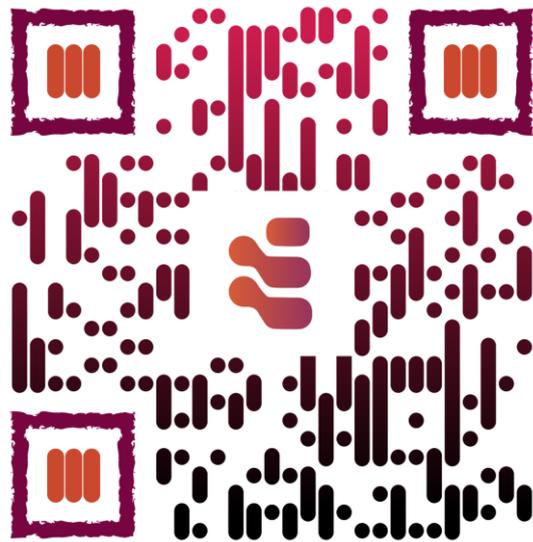
https://www.rational-online.com/es_co/home/index.php

Patrocinadores

Patrocinadores



Búscanos como **Ecatega** en nuestras redes sociales y página web



www.ecatega.com





Escuela de
Capacitación Técnica
y Gastronómica

Más información:

Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987754100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com