

Cocina al Vacío: Fundamentos Técnicos y Aplicación Práctica

Objetivos

- Dirigido a profesionales o empresas que quieran realizar la implantación de la cocina a vacío como proceso clave en su producción y conocer otras aplicaciones del vacío y sistemas complementarios.
- Profundizar en las técnicas de producción y conservación a vacío de forma que el alumno pueda aplicarlos en su cocina y a las materias primas con las que trabaje.
- Dirigido a todos los profesionales y empresarios del sector, especialmente salones de banquetes, colectividades, residencias, hoteles, comidas preparadas, caterings y restaurantes.

Contenidos

- Técnicas de conservación

- El vacío
- Pasteurización y Esterilización
- Atmosferas modificadas

- Maquinaria y material de envasado

- Campanas de vacío y termoselladoras
- Bolsas, barquetas y films
- Válvulas de Vacío (Valvopack)

- Seguridad alimentaria aplicada al vacío

- Sistemas de Producción

- Formulación y Procesos
- Cocina a vacío con bolsa
- Cocina a vacío con barqueta y válvula

- Parámetros

- Ficha técnica
- Parámetros de cocción
- Abatimiento y regeneración
- Vida útil, etiquetado y trazabilidad

Datos del curso

- **Duración:** 16 horas (Dos días de 10 a 18 horas)
- **Fechas:** 3 y 4 de Noviembre en Madrid y 1 y 2 de Diciembre en Barcelona
- **Metodología:** Presencial. Parte teórica con entrega de manual y fichas técnicas. Parte práctica en cocina: elaboración y degustación de platos al vacío.
- **Almuerzos:** Ambos días se preparará la comida en base a los productos elaborados con las técnicas tratadas durante el curso. Coffe-breaks también incluidos.
- **Precio:** 350 euros/alumno (descuento para grupos de dos o más personas)
- **Más información** llamando al 963 284 747 ó en info@cocinascentrales.com

Grupos muy reducidos