

## VACIO VERSUS BAJA TEMPERATURA



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 50 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Conocer el concepto de cocción de los alimentos a baja temperatura.  
Identificar los distintos tipos de alimentos y las temperaturas idóneas para un correcto cocinado.  
Ahondar en varias de las ventajas de la cocción a baja temperatura.  
Profundizar en la historia, de manera cronológica, de la cocción a baja temperatura.  
Relacionar los conceptos de tiempo y temperatura (T&T) para la buena aplicación de las técnica.  
Distinguir las cocciones Directas de las Indirectas, además de definir las dobles cocciones.  
Conocer las diferentes técnicas para cocinar a baja temperatura.  
Saber sobre el concepto de la cocción al vacío y sus utilizaciones.  
Ahondar en los complementos necesarios para cocinar: cocción desde congelado, compactar, desairear, impregnaciones y salmuera.

### CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción a la baja temperatura

Módulo 2: Conceptos básicos

Módulo 3: Cocciones directas e indirectas

Módulo 4: Últimas pautas