

COCINA AL VACIO



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 7 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Este curso introduce y especializa a los profesionales en las técnicas de producción y conservación al vacío con la finalidad de que sea un proceso aplicable a sus cocinas

CONTENIDOS

- Técnicas de conservación
 - *El vacío
 - *Pasteurización y esterilización
 - *Atmósferas 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 al vacío con bolsa
 - *Cocina al vacío con barqueta y válvula
- Parámetros
 - *Ficha técnica
 - *Parámetros de cocción
 - *Abatimiento y regeneración
 - *Vida útil, etiquetado y trazabilidad