

## 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