

## COCINA AL VACIO



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 8 h  
**Precio:** 104.00€

[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