

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