

LA CUINA AL BUIT, UNA EINA DE PRESENT I DE FUTUR

Introducció

La cuina al buit, com a tècnica culinària, suposa una innovació tan en el sector industrial com als establiments de restauració. Els avantatges tan organolèptics com sanitaris d'aquesta tècnica, el fan una opció de present i de futur a indústries i establiments de menjars preparats. En aquest curs s'expliquen els fonaments de la cuina al buit, per tal d'obtenir productes amb les màximes garanties sanitàries, i millorant les característiques culinàries tradicionals.

Objectius específics

- Identificar una eina de cocció cada més utilitzada en la restauració.
- Aplicar les innovacions tecnològiques i les seves bases científiques al món de la cuina
- Interpretar els nous conceptes de treball i avançar professionalment, tot aprenent a distingir entre els avantatges i les limitacions de les noves tècniques i a tenir els criteris suficients per a la seva correcta aplicació en cada cas.

Metodologia

- Exposicions teòriques i pràctiques, amb participació activa dels assistents
- Exercicis individuals per facilitar la comprensió dels conceptes pràctics exposats

Destinataris

- Tècnics de l'empresa privada, encarregats de la qualitat i de la seguretat alimentària
- Tècnics en ciències de l'alimentació, nutricionistes, ...
- Professionals del sector de l'alimentació
- Persones interessades en conèixer les noves tecnologies culinàries

Programa

- Introducció. Què és el buit?
- Avantatges i limitacions de l'aplicació de l'envasat al buit
- Quins envasos utilitzar per l'envasat i la cocció al buit (bosses, barquetes, tipus de films).
- Normes higièniques a respectar
- Acció combinada de la temperatura, el temps i la pressió. Diferències entre la cocció tradicional i la cocció al buit sobre diferents tipus d'aliments.
- Cocció al buit i servei directe
- Càlcul del valor de pasteurització i estudi de la vida útil dels aliments cuinats al buit.
- Conservació dels aliments cuinats al buit
- Envasat en buit parcial i buit continu

Professora

- Dra. Elvira Matas Pablo
 - Directora general de l'Assessoria Catalana d'Higiene Alimentària, ACDHA.

Dates del curs

EDICIÓ GIRONA:

Data: 16 i 17 d'abril de 16.00 a 19.00 hores
Lloc: Col·legi oficial de Veterinaris de Girona
C. Cor de Maria, 10 17002 – Girona

EDICIÓ BARCELONA:

Data: 14 i 15 de maig de 16.00 a 19.00 hores
Lloc: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona
Avda. República Argentina 21, 08023 – Barcelona

Número de participants limitat a 20 persones

Preu

- Socis d'AVHIC. 100 euros
- Veterinaris col·legiats.....130 euros
- Altres.....150 euros

Inscripció a través de la pàgina web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat