

CURS SOBRE ELABORACIÓ DE MENJARS EN LINEA FREDA AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

L'elaboració de menjars en línia freda presenta l'avantatge respecte a la línia calenta tradicional de permetre planificar de anticipadament l'elaboració de menjars de consum en calent, per el que resulta de gran utilitat en establiments que han de subministrar un nombre elevat de menjars en un determinat moment com hospitals, cuines centrals i salons de banquets. Aquest fet, sumat al desenvolupament ràpid d'una tecnologia que facilita la seva realització, està impulsant la seva accelerada implantació en aquests tipus d'establiments, encara que la seva aplicació resulti d'utilitat a pràcticament tots els subsectors de la restauració. Aquesta tècnica presenta certes limitacions i també certs riscos que es necessari conèixer i controlar. A aquest curs s'aportarà una àmplia informació que ajudi a comprendre les diferents variants que té la línia freda i a aportar eines per efectuar un control sanitari adequat.

Objectius

- Capacitar als alumnes per conèixer en que consisteix la línia freda i les seves utilitats.
- Aportar coneixements per dissenyar i gestionar de forma higiènica els establiments del sector de la restauració que realitzin elaboració de menjars en línia freda.

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part del ponent, amb el debat i participació dels assistents.
- Es manejaran eines informàtiques per realitzar càlculs de la vida útil i valors de pasteurització.

Destinataris

- Tècnics assessors i consultors d'empreses de restauració.
- Inspectors de l'administració sanitària.
- Caps de producció de les empreses de restauració

Ponent

- Sr. Luis Eduardo Montes. Veterinari, co-autor del Llibre "Diseño y gestión de cocinas" i inspector de sanitat.

Dates del curs

Data: 6 i 7 d'octubre de 2009

Horari: 16.00 a 20.30 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC: 135€

Veterinaris col.legiats: 160€

Altres: 185€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

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

El curs s'impartirà en castellà.

Places limitades a 30 assistents

Programa. Contingut.

- Concepte de línia freda. Tipus de línia freda. Avantatges i limitacions. Cocció al buit i tecnologia de la barqueta.
- Tecnologia i equipament necessari.
- Estudi dels processos de cocció, emmagatzemant, distribució i regeneració de menjars en línia freda.
- Determinació de la vida útil i valors de pasteurització. Utilització d'eines informàtiques.
- Control dels perills lligats a la línia freda.
- Aplicació pràctica de la línia freda en els diferents subsectors de la restauració: restaurants gastronòmics i cuina d'assemblatge, salons de banquets, restauració hospitalària, cuines centrals i elaboració de tapes. Peculiaritats en el disseny i gestió d'aquestes cuines.