

CURS D'ELABORACIÓ DE MENJARS EN LÍNIA FREDA A CUINES CENTRALS

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 als 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. Aquesta tècnica presenta certes limitacions i també certs riscos que es necessari conèixer i controlar. Com també certes peculiaritats en quant a tecnologia culinària que cal conèixer per d'implantació d'aquesta metodologia d'elaboració de menjars. En 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 les cuines centrals que realitzin elaboració de menjars en línia freda.
- Conèixer la tecnologia culinària característica de la línia freda.

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part del ponent, amb el debat i participació dels assistents.
- S'utilitzaran 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 i cuiners de les empreses de restauració

Ponent

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

Dates del curs

Data i horari:

- 5 de novembre de 2010 de 9.30 a 14 i de 15 a 18.30 hores (divendres)
- 6 de novembre de 2010 de 10 a 14 hores (dissabte)

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona
Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC: 150€

Veterinaris col·legiats: 180€

Altres: 200€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

El preu inclou el dinar de divendres, el material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

El curs s'impartirà en castellà.

Places limitades a 30 assistents

Programa. Contingut.

1. Presentació.
2. Gestió productiva i sanitària.
 - a) La línia freda en front la línia calenta: avantatges i inconvenients.
 - b) Peculiaritats del disseny de cuines centrals en línia freda: descripció de zones i maquinària bàsica.
 - c) Bases tècniques per a la incorporació de la línia freda. Sistemes de treball en línia freda: línia freda sense envasar i línia freda envasada.
 - d) Sistemes de treball en línia freda: línia freda envasada, peculiaritats, avantatges i inconvenients i principals utilitats.
 - e) Línia freda envasada amb cocció tradicional: termosellat, envasat al buit y en EAM. avantatges i inconvenients i principals utilitats.
 - f) Línia freda envasada amb tractament tèrmic en envàs: coccions al buit, pasteuritzacions, envasat en calent, sistema valvo-pack. avantatges i inconvenients i principals utilitats.
 - g) Perills associats a la línia freda. Mesures de control de perills específics: Listeria i Clostridium Botulinum.
 - h) Control de procés: refredament, cocció, regeneració i buit. Utilització de eines informàtiques per a càlcul de valors de pasteurització.
 - i) Vida útil organolèptica:
 - a. Proves Sensorials
 - b. Recòmptes microbiològics.
 - i. Control Analític
 - ii. Càlcul de valors de Pasteurització.

j) Vida útil sanitària: proves per determinar vida útil d'acord amb *Listeria* i *Clostridium Botulinum*.

k) Transport en línia freda. Tipus de vehicles, avantatges i inconvenients.

l) Etiquetatge general i nutricional. Control d'al·lèrgens.

m) Traçabilitat.

n) Programació de Produccions.

a) Planificació de la producció dels plats freds

b) Planificació de la producció dels plats calents

3. Tecnologia culinària.

1. Canvis en les textures dels aliments

a) Como afecta l'abatiment als aliments

b) Tipus de textures

c) Textura després de la regeneració.

2. L'abatiment

a) Que és la tècnica d'abatre

b) Per què hem abatre

c) Tipus d'abatiment

3. Tècnica de Regeneració

a) Trucs en la regeneració

b) Solucions en l'emplatat

c) Tipus de Regeneració

4. Las fècules

a) Como s'utilitzen

b) Quins canvis comporta