

COCINA A PRESIÓN: VACÍO Y ALTAS PRESIONES

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	30 HORAS
CALENDARIO	03/04/2025 - 03/04/2025 Jue
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

**Más información
e inscripción**

OBJETIVOS

- Entender las técnicas de cocina a presión, vacío y altas presiones, comprendiendo su aplicación en la creación de platos innovadores.
- Explorar y experimentar con ingredientes y aditivos culinarios de vanguardia, aprovechando el potencial de la presión para potenciar sabores y texturas.
- Desarrollar habilidades culinarias avanzadas que permitan a los estudiantes desatar su creatividad y diseñar platos únicos y sorprendentes utilizando las técnicas aprendidas.

DIRIGIDO A

El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Profesionales de la Gastronomía: Chefs, cocineros, y personal de cocina que deseen ampliar sus conocimientos y habilidades culinarias mediante la aplicación de técnicas de presión y vacío en su trabajo.
- Estudiantes de Gastronomía: Aquellos que estén cursando estudios relacionados con la gastronomía y deseen adquirir una comprensión sólida de las técnicas de cocina avanzadas.
- Amantes de la Cocina Creativa: Aficionados a la gastronomía que busquen explorar la cocina creativa y descubrir nuevas formas de elevar sus habilidades culinarias.
- Profesionales de la Restauración: Dueños y gerentes de restaurantes que deseen incorporar platos innovadores en sus menús y mejorar la oferta gastronómica de sus establecimientos.
- Entusiastas de la Cocina: Cualquier persona apasionada por la cocina y dispuesta a aprender las técnicas de presión y vacío para aplicarlas en su hogar y crear platos sorprendentes.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

PROGRAMA

- Introducción a la cocina con presión y altas presiones
 - Aclarando conceptos: cocina al vacío y por altas y bajas presiones
 - Concepto, origen y evolución de la cocina al vacío y a altas y bajas presiones
 - Inconvenientes y problemas de uso

- Presión

Introducción y factores de selección de maquinaria

La cocción con maquinaria a presión en la vanguardia: introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- La cocción a altas presiones
- La cocción a bajas presiones
- La cocción a presión controlada
- La GastroVac
- La olla exprés
- Ocoo

- Vacío

- Maquinaria: Características, clasificaciones y modos de empleo
- Destiladora a vacío
- Baño maría termostático controlado
- Máquina de vacío
- Liofilizadora
- Horno de convección
- Gastrovac

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Cocción a baja temperatura
- Impregnación/encurtidos
- Baja temperatura sin presión
- Destilación
- Conservación

PROFESORADO

San Miguel Ugarte, Amaia