

# CURSO: ENVASE AL VACÍO

## PROGRAMA

- Introducción a la técnica de la cocción al vacío.
- Concepto de Vacío y de Cocina al Vacío.
- Tipología de equipamiento y materiales de cocción y conservación; maquinaria, bolsas, gases e instalaciones necesarias.
- Ventajas organolépticas y económicas.
- Cocciones de vacío directas.
- Cocciones de vacío indirectas.

## METODOLOGÍA

El curso se realizará a partir de la realización de sesiones teórico-prácticas, en modalidad presencial, con una metodología demostrativa y participativa, de 4 horas de duración, impartidas por un especialista experto en la materia.

## PROFESORADO

### **Jose Antonio Toledo Pastor**

Profesor experto del área de cocina. Actúa como profesor- tutor de los cursos de FPE de la Fundación de Hostelería de Valencia, con más de 15 años de experiencia docente y profesional y asesorando empresas.

**Con la colaboración del Ayuntamiento de Cullera,  
Capital gastronómica del Arroz.**



**Ajuntament de Cullera**

