



# Cuina al buit. Avançat

## Destinatari per ordre de preferència:

1r. Professorat del cicle formatiu de Cuina i gastronomia (**HOT21**)

2n. Professorat de les famílies professional d'Hoteleria i Turisme (**HOT**) i d'Indústries alimentàries (**INA**).

**Places:** 15

## Calendari i horari:

Dissabte 23 i 30 de març de 9 a 14 hores

Dissabte 6 i 13 d'abril de 9 a 14 hores

**Durada:** 20 hores

**Lloc:** Eat. Vacuum Cooking

Carrer Isidoro Antillon, 91, (Palma)

**Inscripció:** al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > sol·licitud cursos > DG de F. Professional i F. del Professorat > Inscriu-te), del **25/02/19 al 10/03/2019**.

**Llistat d'admesos:** es publicarà el **12/03/2019**

**Confirmació:** al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de del **12 al 18 de març**.

**Llista d'espera:** En cas d'haver-hi places vacants es contactarà amb els interessats.

**Ponent:**  
Estíven Arraez León.

*Expert*

## Objectius:

Aprofundir amb les coccions al buit de diferents gèneres.

## Continguts:

Conservació i regeneració dels productes.

Aplicació de tècniques culinàries d'avantguarda.

Cocicions directes i indirectes.

Higiene i responsabilitat en la cocció al buit.

Salmorra, impregnació, sobrecocció i compactació.

Processos creatius i tendències gastronòmiques.

**CONDICIONS DE LA CERTIFICACIÓ:** Per tenir dret a certificació s'han realitzar totes les activitats que formin part de l'acció formativa i obtenir-ne valoració positiva. A més s'hauran **d'aplicar a l'aula** un dels continguts de la formació i **lliurar una APLICACIÓ DIDÀCTICA** de l'activitat realitzada dins l'aula com a màxim el **13 de maig 2019** al correu: [formacioservepip@gmail.com](mailto:formacioservepip@gmail.com) amb "AL BUIT AVANÇAT"