

# La **cocción al vacío** a temperatura controlada (Nivel I)

Impartido por: **Bruno Goussault**  
29 de septiembre al 1 de octubre de 2009  
AZTI-Tecnalia. Derio (Bizkaia)

09  
cursos ciencia  
y gastronomía

Organizan:

azti  
tecnalia



mugaritz

# ciencia



La Cocina "sous vide" ("al vacío", en francés), es una técnica cuyo origen se sitúa en el inicio de los años 70, cuando los profesionales de la alta cocina comenzaron a demandar una técnica capaz de mejorar la calidad gustativa y aumentar el periodo de conservación de los alimentos.

La empresa Cuisine Solutions, sociedad americana especializada en platos precocinados, fue pionera en el uso de este proceso que, aplicando la técnica del vacío, evita modificaciones en el sabor y el color del alimento.

Esta técnica, que evita la oxidación y alteración en nutrientes —lo que permite obtener productos más saludables y adecuados desde el punto de vista organoléptico—, es cada vez más solicitada por los restauradores, que ven en ella una manera práctica y útil de crear platos.

**"La cocción al vacío a temperatura controlada (Nivel I)"** es un curso con un marcado carácter práctico, cuyo objetivo es hacer que los asistentes mejoren su conocimiento de la técnica de cocción al vacío a temperatura controlada. Este curso va dirigido a profesionales del sector de la alimentación —desde el productor hasta el distribuidor—, profesores y técnicos del sector HORECA, departamentos de calidad e I+D, restauradores en general y a todo aquel profesional que desee adquirir las nociones fundamentales sobre la influencia que esta técnica tiene sobre las características organolépticas de los alimentos.

imparte



## Bruno Goussault

Director de la ingeniería Cuisine Solutions, especializada en platos precocinados, y director científico de CREA (Centro de investigación y estudios sobre la alimentación), es un especialista de reconocido prestigio en la técnica de la cocción al vacío a temperatura controlada. Este científico ha formado a muchos de los mejores chefs de Francia y de otros países, y ha trabajado con restauradores de la talla de Joël Robuchon y Thomas Keller (Restaurante "The French Laundry" y "Per Se").

organiza



## AZTI-Tecnalia

Centro con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, desarrolla actividades de investigación, innovación, captación y transferencia tecnológica. [www.azti.es](http://www.azti.es)



## Restaurante Mugaritz

Restaurante liderado por Andoni Luis Aduriz, reconocido por su espíritu dinámico y comprometido con la divulgación de las materias relacionadas a las ciencias gastronómicas. [www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)

# y gastronomía

## programa

### 29 Septiembre, martes

- 09:00-09:30 Acreditaciones.
- 09:30-10:00 Introducción e histórico de la cocina al vacío.
- 10:00-10:30 Coloración de las carnes.
- 10:30-11:30 Técnica para envasar al vacío.
- 11:30-12:00 Pausa.
- 12:00-13:30 Modificación bioquímica de los constituyentes de las carnes durante la cocción.
- 13:30-15:00 Comida.
- 15:00-18:30 Envase y cocciones. Fase práctica (I): carnes.

### 30 Septiembre, miércoles

- 09:30-11:30 Envase y cocciones. Fase práctica (II): pescados.
- 11:30-12:00 Pausa.
- 12:00-13:30 Modificación bioquímica de los constituyentes de los pescados y legumbres durante la cocción.
- 13:30-15:00 Comida.
- 15:00-18:30 Envase y cocciones. Fase práctica (III): legumbres.

### 1 Octubre, jueves

- 09:30-12:30 Microbiología de la cocina al vacío-higiene-síntesis de los ensayos.
- 12:30-18:30 Comida y debate en el restaurante Mugaritz.



## cuota de asistencia:

**1.400 €**

- La cuota de asistencia incluye: formación, cafés y almuerzos en AZTI Tecnalia y comida de clausura en el restaurante Mugaritz..
- Para la reserva de plaza, deberá satisfacerse la cuota íntegra en el momento de la inscripción.
- La cuota de inscripción constituye un gasto deducible tanto para las empresas como para los profesionales.
- Se entregará certificado de participación a todos los asistentes.



## localización:

### **AZTI-Tecnalia**

Parque Tecnológico de Bizkaia  
Astondo Bidea - Edificio 609  
48160 Derio (Bizkaia)  
Tel.: 946 574 000 – Fax: 946 572 555

**azti**  
tecnalia



mugaritz

## información e inscripciones:

Contacto: [formacion@cienciaygastronomia.com](mailto:formacion@cienciaygastronomia.com)  
Tel.: 607 50 18 36 (Srta. Gema Serrano)

Se dispondrá de traducción simultánea francés-español.  
Plazas limitadas (14 plazas).

**Inscripciones antes del  
11 de septiembre de 2009**