



# Formació

## Escoles Agràries

### Cocció a baixa temperatura

Monells, 5, 14 i 15 de març de 2019

## Presentació i objectius

La cocció a baixa temperatura és una tècnica que permet elaborar productes de textura i sabor característics, d'alt valor gastronòmic. També, en la seva variant de cocció al buit, es pot utilitzar com a tecnologia de conservació, amb l'obtenció de productes pasteuritzats. A més, aquestes tècniques aporten una disminució de les minves de producció, alhora que faciliten una millor planificació i aprofitament dels recursos. Així, podem elaborar durant la nit, fora de les hores de més activitat als obradors o, en el cas de la cocció al buit, avançar una producció de qualitat amb dies d'antelació.

D'ús habitual al sector de la restauració, la cocció a baixa temperatura s'està difonent també en l'àmbit dels elaboradors de la indústria alimentària, amb aplicacions en el camp dels plats precuinats, productes càrnics cuits, transformació de productes vegetals, etc..

El curs consistirà en una sessió teòrica on es presentaran les bases tecnològiques, així com diferents idees i aplicacions. Es faran dos tallers pràctics on es posaran en pràctica les tècniques de cocció a baixa temperatura, amb diverses tecnologies, envasos i matrius alimentàries, alhora que s'aniran revisant els conceptes teòrics al darrere d'aquesta tècnica. Es farà èmfasi en com garantir la seguretat alimentària.

Aquest curs està adreçat a elaboradors alimentaris que volen innovar en els sistemes de treball i la seva gamma de productes mitjançant les tècniques de cocció al buit / a baixa temperatura.

## Professorat

Jordi Parés, professor de l'Escola d'Hosteleria de Girona.  
Mireia Fàbrega, carnissera i cuinera innovadora.

## Realització

### Lloc:

Escola Agrària de  
l'Empordà  
Finca Camps i Armet  
17121 Monells

### Calendari:

Dies 5, 14 i 15 de març de  
2019

### Horari:

10:00 a 14:00 h

### Durada del curs:

12 h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://goo.gl/forms/hOxdkhhA4K97gd6E2>

### Coordinador:

Ferran Ribas, telèfon 972 630 622

a/e: [fribasn\\_ext@gencat.cat](mailto:fribasn_ext@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

---

## Programa

### 1. CONCEPTES TÈCNICS DE COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA, dc. 5 de març

- **Equips necessaris:** forns, banys termostàtics, envasos, envasadores, abatedors de T<sup>a</sup>, etc.
- **Aspectes a tenir en compte:** relació temps/temperatura, consideracions de seguretat alimentària, higienització de les matèries primeres, etc.
- **Aspectes gastronòmics de la tècnica de la cocció al buit:** coccions directes i indirectes. Impregnar, aromatitzar, macerar, conservar, compactar, desairejar.
- **Idees i casos pràctics de productes:** elaboració de llegums, verdures, envinagrats i altres productes.

### 2. TALLER PRÀCTIC I, dj. 14 de març

- **Preparació de receptes a base de peces de carn:** salmorres, espatlla de xai, peus compactats en terrina, coll de xai farcit, cua de vedella...

### 3. TALLER PRÀCTIC II, dv. 15 de març

- **Finalització de les elaboracions:** salses, reduccions, acompanyaments i acabats de presentació.