

Formació contínua

Escoles Agràries

Cocció a baixa temperatura

Monells, 17 i 19 de novembre de 2025

Presentació i objectius

L'Escola Agrària de l'Empordà us proposa una tercera edició d'aquest TALLER de cuina a baixa temperatura.

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 permeten disminuir 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.

El curs consistirà en dues sessions teòrico-pràctiques on es presentaran les bases tecnològiques, així com diferents idees i aplicacions. Es farà un taller pràctic amb 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 en la gamma de productes mitjançant les tècniques de cocció al buit i a baixa temperatura, tan en productes carnis com en verdures.

Programa

Elaboració de productes de cocció a baixa temperatura (sessións teòrico-pràctiques)

Equips necessaris: forns, banys termostàtics, envasos, envasadores, abatedors de temperatura, 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. Tècniques per impregnar, aromatitzar, macerar, conservar, compactar, desairejar.

Idees i casos pràctics de productes: elaboració de plats amb carn, llegums, verdures i altres productes.

Professorat

Jordi Parés i Mozo, professor de l'**Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona** i creador de l'aula de cuina **Takkokken**.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà,
Finca Camps i Armet, s/n,
17121 Monells

Calendari: 17 i 19 de novembre
de 2025

Horari: de 09.00 a 14.00 h

Durada: 10 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.office.com/e/OMmHd92cJP>

Coordinador: Laura Pagès

Telèfon: 972 63 06 22

a/e laurapages@gencat.cat

Cost: 15 €

(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat