



El empacado al vacío y sus distintas aplicaciones



ECATEGA
Educación al alcance

*Conectando
oportunidades*



El mundo está cambiando, nosotros también.

Descubre cómo el empacado al vacío, es pieza clave para preservar los alimentos por más tiempo y sin alterar su calidad. Esta técnica de conservación puede ayudar a cualquier operación de Alimentos y Bebidas a controlar su stock y a reducir sus mermas y en este curso entenderemos cómo.

Especialízate, certifícate y destaca en el mundo de la gastronomía, aprendiendo a dominar la técnica del empacado al vacío.

Información del curso



Modalidad

100% Virtual



Número de módulos

3 módulos



Horas Académicas

7 horas



Inicio de clases

septiembre de 2020



Objetivo:

Al finalizar este curso los participantes estarán en la capacidad de manipular una empacadora al vacío, de entender su función y propósito y de decidir en qué casos utilizarla y en qué casos no.



Bloque temático:

Módulo 1: INTRODUCCIÓN AL EMPACADO AL VACÍO (2 horas)

1. Definición
2. Entendimiento de los métodos de conservación
3. La oxidación
4. Beneficios para una operación de Alimentos y Bebidas

Módulo 2: APLICACIONES DEL EMPACADO AL VACÍO (2.5 horas)

1. Sistema Cook & Chill
2. Cadena de vacío
3. Puntos clave para un correcto empacado al vacío
4. Productos delicados

Módulo 3: LA COCCIÓN AL VACÍO (2.5 horas)

1. La cocción SousVide
2. Análisis de sus ventajas de producción
3. Examen Final

Dirigido a Y requisitos



Dirigido a:

- Personal de cocina (chefs, cocineros, ayudantes) de cualquier operación de A&B del sector HORECA
- Dueños de negocios y personal administrativo que maneje operaciones de Alimentos y Bebidas donde se quiera mejorar e implementar el sistema del empacado al vacío para la correcta conservación de alimentos**
- Profesionales afines e interesados que deseen incrementar su conocimiento acerca de las bases y los beneficios del sistema de abatimiento**
- Emprendedores que busquen implementar el empacado al vacío en sus negocios**

***Las personas que se inscriban a este curso deben haber estudiado, trabajado o tenido contacto con el mundo de los “Alimentos y Bebidas”. Ya sea en el sector HORECA, en minería, en plantas y talleres de producción, en algún emprendimiento, etc. Deben estar familiarizados con equipos de tecnología y contar con cierto conocimiento o experiencia con respecto al uso del empacado al vacío.*



Requisitos:

- Dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- *Microsoft Teams* instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta a inscripciones@ecatega.com

PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE





JAVIER PÉREZ

Chef profesional
Certificado Rational

Javier es Chef profesional certificado en Rational. Es especialista en Cadena Fría y de Vacío. Cuenta con más de 6 años de experiencia en producciones masivas y capacitaciones con equipos de tecnología, en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas.

Proyectos desarrollados

- RATIONAL
- RESTAURANTE "OLLUCO" (VIRGILIO MARTINEZ, MOSCÚ, RUSIA)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO AMIRIA (ASUNCIÓN, PARAGUAY)
- GASTROMAQ
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN TANTA (LIMA, PERÚ)
- HOTEL PUNTA SAL
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO CAPRICCIO (AREQUIPA, PERÚ)
- CUADRA DE SALVADOR
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN PASTINOR (PIURA, PERÚ)
- MINERA CORONA
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG

Instructor



Inversión:

290.00 soles



Qué incluye:



- Emisión de certificado al finalizar el curso



- Acceso a la bolsa de trabajo



- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)



- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente al Abatimiento Nivel Avanzado, vía virtual o Whatsapp

Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Intermedio

1

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Avanzado

2

Cook & Chill Nivel Avanzado

3

Abatimiento Nivel Avanzado

4

Servicios Eficientes
de Alimentación Masiva

5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com



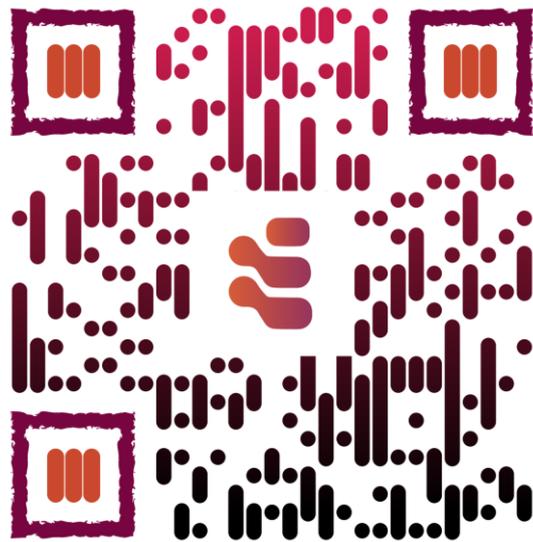
www.gmanteq.com



https://www.rational-online.com/es_co/home/index.php



Búscanos como **Ecatega** en nuestras redes sociales y página web



www.ecatega.com





Escuela de
Capacitación Técnica y
Gastronómica

Más información:

Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987754100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com