

# COCINA A PRESIÓN: VACÍO Y ALTAS PRESIONES

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias

**CALENDARIO** 09/12/2025 - 19/01/2026 Jue

**LUGAR** Donostia-San Sebastián

**IDIOMA** Español

**MODALIDAD** Online

**Más información  
e inscripción**

## OBJETIVOS

- Aplicar técnicas de presión, vacío y cocción a baja temperatura en elaboraciones gastronómicas, comprendiendo su funcionamiento y variables de control.
- Experimentar con maquinaria, ingredientes y aditivos específicos, potenciando sabores y texturas a través del uso preciso de la presión.
- Diseñar platos creativos e innovadores con identidad propia, integrando técnicas de presión y vacío en cocina contemporánea y proyectos gastronómicos profesionales.

## DIRIGIDO A

Este Curso está diseñado para profesionales del sector gastronómico que desean incorporar técnicas de presión, vacío y baja temperatura a sus elaboraciones, integrándolas en su práctica culinaria con criterio técnico y creatividad.

Está especialmente recomendado para:

- Cocineros/as, chefs y jefes/as de partida que buscan ampliar su dominio técnico mediante la aplicación profesional de la presión y el vacío en cocina.
- Profesionales de I+D y responsables de producción que desean experimentar con maquinaria y procesos para crear elaboraciones más estables, eficaces y diferenciadas.
- Emprendedores/as y apasionados/as de la cocina con conocimientos previos, que quieran ampliar su repertorio técnico.

## PROGRAMA

Introducción a la cocina con presión y altas presiones

- Aclarando conceptos: cocina al vacío y por altas y bajas presiones
- Concepto, origen y evolución de la cocina al vacío y a altas y bajas presiones
- Inconvenientes y problemas de uso

## Presión

- Introducción y factores de selección de maquinaria
- La cocción con maquinaria a presión en la vanguardia: introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
  - La cocción a altas presiones
  - La cocción a bajas presiones
  - La cocción a presión controlada
  - La GastroVac
  - La olla exprés
  - Ocoo

## Vacío

- Maquinaria: Características, clasificaciones y modos de empleo
  - Destiladora a vacío
  - Baño maría termostático controlado
  - Máquina de vacío
  - Liofilizadora
  - Horno de convección
  - Gastrovac
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
  - Cocción a baja temperatura
  - Impregnación/encurtidos
  - Baja temperatura sin presión
  - Destilación
  - Conservación

## PROFESORADO

Urda, Txema  
Arrufat, Luis