Mondragon Unibertsitatea

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
