

Píndoles formatives

“Texturitzants aplicats a cuina”

Cada vegada més les cuines es converteixen en petits laboratoris on s'utilitzen diferents tècniques i productes moltes vegades molt innovadors i d'altres productes que porten anys a la indústria alimentària.

Des de Avhic volem iniciar una sèrie de cursos basats en les tecnologies que s'apliquen actualment a cuines



Objectius generals:

- Conèixer els diferents tipus d'additius, la seva funció i les aplicacions més habituals que s'estan duent a terme a les cuines i les pastisseries com a noves tendències culinàries.
- Orientació per a una correcta utilització dels texturitzants.
- Establir criteris per a avaluar la necessitat d'ús dels diferents ingredients tecnològics.

Programa de la píndola formativa

- Introducció
- Referències a la normativa i composició.
- Descripció dels principals texturitzants utilitzats a la cuina: alginat sòdic, gelatina cua de peix, agar, carragenats, goma xantana, lecitina, sucroester, metilcel·lulosa, etc.
- Manipulació dels gelificats, espesseïdors i emulsionants a la cuina.
- Tècnica de la Sferificació.

Metodologia

Explicació teòrica dels diferents continguts. Part demostrativa d'alguns dels casos citats en la part teòrica

Destinataris

- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Dades:

- **Data:** Dijous 11 d'abril del 2019
- **Horari:** 16.00 a 19.00 hores (3 hores lectives)

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

www.avhic.com

Lloc de realització: Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (EHTB). Pintor
Alsamora, 3. 08016 Barcelona

-

Ponent

Sra. Íngrid Farré Llicenciada en Ciència i tecnologia dels aliments. Ha format part de l'equip creatiu de elBulli Taller del 2004-2006, ha treballat durant 14 anys a la Fundació Alícia i actualment forma part de l'equip de SAIA S.L.U.

Ha col·laborat en la redacció dels llibres "*Lèxic científic-gastronòmic*", en el d'"*Aparells i utensilis aplicats a la cuina professional*" i en el de "*A chef's guide to gelling, thickening, foaming and emulsifying agents*". Ha impartit ponències sobre tecnologia de la Indústria alimentària aplicada a l'alta cuina en diferents certàmens científics i en la Harvard University en 2012 dins del curs "Science and cooking".

Preus

- Socis d'AVHIC: 40€
- Veterinaris col·legiats, estudiants i aturats (*cal presentar justificant*): 50€
- Altres: 65€

Inscripció i pagament directament a través del lloc web www.avhic.com

Més informació a **@avhic1993** i a la **Secretaria Tècnica d' AVHiC:** avhic@avhic.com

El preu inclou el certificat acreditatiu de l'activitat.

El material didàctic del curs estarà, prèviament, en el lloc web d'AVHIC en format pdf i a disposició dels assistents. No s'entregarà còpia en paper. El curs es realitzarà en català