



CONTROL OFICIAL COMIDAS PREPARADAS

NUEVAS TECNICAS DE COCINA





CONTROL OFICIAL COMIDAS PREPARADAS

NUEVAS TÉCNICAS DE COCINA

ORGANIZACIÓN

ORGANIZA:

Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios

COORDINA:

Kiko Cerezuela (Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Granada)

MODALIDAD: ON-LINE

TEMPORIZACIÓN

FECHA: 13-16 diciembre 2021

HORAS: 8 horas (2 horas al día en horario de 18-20 H)

OBJETIVO

Dar a conocer de forma práctica (videgrabaciones de cocineros) las nuevas técnicas de cocina que se utilizan en restauración y ofrecer al control oficial/responsables de calidad herramientas para el análisis de sus peligros.

PROFESORES

Fernando Pérez. Profesor Escuela de Hostelería La Inmaculada.

Txema Urda. Formación online fermentaciones de vanguardia- TU's fermentados.

Nacho Sánchez. Consultoría Gastronómica.

Alvaro Peláez. Bartender- Gentlemid Consultoría

Kiko Cerezuela. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

M^a Ángeles Martín. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

Carlos Aranda. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

Arturo Linares. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

Ignacio Ruiz. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

Manolo Peralta. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

J. Gerardo López. Veterinario Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, A4.

DIA 13 DICIEMBRE

PRESENTACION DEL CURSO: Kiko Cerezuela

ANALISIS DE PELIGROS EN COMIDAS PREPARADAS: M^a Ángeles Martín

COCINA A BAJA TEMPERATURA (COCCION DIRECTA) :

- **Vídeo MasterClass:** Fernando Pérez.

Dorada a baja temperatura

- **Análisis de peligros de la cocina a baja temperatura 1 :** Kiko Cerezuela
- **Turno de preguntas /debate.**

DIA 14 DE DICIEMBRE

COCINA A BAJA TEMPERATURA (COCCION INDIRECTA) :

- **Vídeo MasterClass:** Fernando Pérez.

Paletilla de cordero a baja temperatura

- **Análisis de peligros de la cocina a baja temperatura 2 :** Kiko Cerezuela
- **Turno de preguntas /debate.**

COCTELERIA-MIXOLOGIA :

- **Vídeo MasterClass:** Álvaro Peláez.

Gin Sour con espuma de frutos rojos

- **Análisis de peligros:** José Gerardo López Castillo
- **Turno de preguntas /debate.**

DIA 15 DE DICIEMBRE

TEXTURIZANTES 1 :

- **Vídeo MasterClass: Nacho Sánchez.**
Versión texturizada del remojón granadino
- **Análisis de peligros texturizantes 1: Ignacio Ruiz Mariscal**
- **Turno de preguntas /debate.**

TEXTURIZANTES 2 :

- **Vídeo MasterClass: Nacho Sánchez.**
Solomillo con espuma de patata y calabaza
- **Análisis de peligros texturizantes 2: Manolo Peralta**
- **Turno de preguntas /debate.**

DIA 16 DE DICIEMBRE

FERMENTACIONES EN COMIDAS PREPARADAS :

- **Vídeo MasterClass: Txema Urda.**
Queso con arándanos fermentados
- **Análisis de peligros fermentaciones 1: Carlos Aranda**
- **Turno de preguntas /debate.**

FERMENTACIONES EN COMIDAS PREPARADAS :

- **Vídeo MasterClass: Txema Urda.**
Amanitas cesáreas con huevo
- **Análisis de peligros fermentaciones 2: Arturo Linares**
- **Turno de preguntas /debate.**

CLAUSURA DEL CURSO. CONCLUSIONES