

JORNADA PRÁCTICA: LABORATORIO EN LA COCINA

FRITURA VACÍO Y GELES ALIMENTARIOS

5 JUNIO 2018



COLABORA:



ORGANIZA:

CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA
Y GANADERÍA – ITACYL



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

FINANCIAN:



FONDO EUROPEO
AGRÍCOLA DE
DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTIENDO EN
LAS ZONAS RURALES





FRITURA VACÍO Y GELES ALIMENTARIOS

5 JUNIO 2018

Implementación de la técnica de fritura al vacío para lograr sabores más naturales sin aditivos y una mejor conservación de los productos finales.

Introducción a la fritura a vacío y recubrimientos comestibles (1 Hora)

9.30-10.30-ITACyL

Introducción a la parte práctica (1 Hora)

10.30-11.30-EIC

Aplicaciones prácticas (6 Horas)

11.30-14 y de 15-18.30-EIC

- **Snack de remolacha:** snack crujiente con sabor inyectado sin añadir aditivos
- **Snack de patatas fritas naturales:** snack crujiente con sabor inyectado sin añadir aditivos.
- **Mermeladas:** naturales con mayor sabor y conservación.
- **Geles:** su utilización para alargar la durabilidad.

LUGAR: Instituto Tecnológico Agrario
Ctra. Burgos km. 119 FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid

DESTINADO A: TÉCNICOS DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS

INSCRIPCIÓN GRATUITA:

investigacion@itacyl.es • Tf. 983 410 361
Plazas limitadas

DURACIÓN: 8 horas