



CONSEJO  
ANDALUZ  
DE COLEGIOS  
OFICIALES DE  
VETERINARIOS

# 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:** del 21 al 24 de febrero de 2022

**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<sup>a</sup> 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.

## DÍA 21 DE FEBRERO

**PRESENTACION DEL CURSO:** Kiko Cerezuela

**ANALISIS DE PELIGROS EN COMIDAS PREPARADAS:** M<sup>a</sup> 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.**

## DÍA 22 DE FEBRERO

**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.**

## DÍA 23 DE FEBRERO

### 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.**

## DÍA 24 DE FEBRERO

### 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