



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Cotesa imparte un taller sobre procesos en la escuela agraria y alimentaria de Monells

Francesc González, chef demostrador de Cotesa, en una reciente demostración sobre la utilización del molino texturizador.

Cotesa imparte un taller sobre procesos en la escuela agraria y alimentaria de Monells

Lunes, 08 de abril 2024

La *Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà* de Monells (Girona) ha programado para el próximo 17 de abril un taller que lleva por título 'Innovación culinaria: técnicas para una cocina sostenible y nutritiva'; una demostración coordinada por Cotesa e impartida por su chef corporativo **Francesc González**. El objetivo es explicar las diferentes formas de trabajar con equipos de cocina para conseguir el máximo aprovechamiento de las materias primas, reducir el desperdicio y mejorar la sostenibilidad.

El curso, de seis horas de duración, no se centra en la receta propiamente (aunque se trabajará con nueve elaboraciones diferentes), sino en los procesos teniendo en cuenta el trinomio Técnica-Cocina-Tecnología (TCT); un concepto de trabajo que ayuda a los profesionales a conocer qué se busca en la cocina combinando la parte creativa y el dominio de la utilización de técnicas, ingredientes y maquinaria.

En el taller se utilizarán diversos equipos, entre ellos, la picadora, cúter, formadora de *carpaccio* y el [molino coloidal](#) del que ya hemos hablado en diversas ocasiones en estas mismas páginas.

'Innovación culinaria: técnicas para una cocina sostenible y nutritiva'

- **Fecha:** 17 de abril de 2024.
- **Horario:** de 9h a 15h.
- **Lugar:** Escola Agraria y Alimentària de l'Empordà. Finca Camps i Armet s/n. 17121 - Monells (Girona).
- **Profesor:** Francesc González, *chef product manager* de Cotesa.
- **Derechos de inscripción:** 15 €.
- [Inscripción.](#)
- [Más información.](#)

Contacta con [Cotesa](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Molino coloidal para texturizar: menos despilfarro alimentario y más nutrientes](#)
- [Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal respecto al sistema tradicional](#)
- [Conoce las firmas del espacio expositivo 'Restauración en colectividades: meeting point'](#)