

## GUÍA DEL PROCESO DE MADURACIÓN Y COCCIÓN SOUSVIDE



**Mabel Cristina Calvache Muñoz y Juan Camilo Ramos Velasco**



**ISBN (Digital): 978-628-95397-4-5**



**Libro digital (PDF)**



**39 páginas**



**proceso, maduración (dry-aged), técnica, cocción, sous-vide..**



El texto que se ofrece a continuación constituye una guía didáctica para quien busca contribuir a su formación profesional, está dirigido especialmente a los estudiantes del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica ya que la guía apoya el proceso de aprendizaje desarrollando conceptos claros sobre la maduración (dry-aged) de carnes y técnica de cocción sous-vide que permiten fortalecer los procesos de investigación e innovación gastronómica, y de esta manera aportar a las competencias asociadas a la experimentación e innovación. Por otra parte, se ilustra el estudio relacionado aplicando [...] técnicas de maduración en seco de la carne con hueso, durante varios periodos de tiempo (28, 32, 42, y 45 días) con el propósito de evaluar el perfil sensorial y establecer los mejores tratamientos para efectuar posteriormente una cocción sousvide teniendo en cuenta tiempo y temperatura para obtener carne con hueso de res en diferentes términos y así evaluarlos a nivel sensoriales para contribuir a la diversificación recetas culinarias, con mayor aceptación de los consumidores (Potosí, 2021, p. 20).



**[dircti@unicomfauca.edu.co](mailto:dircti@unicomfauca.edu.co)**