

## INNOVACIÓN EN LA COCINA



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 35 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

### CONTENIDOS

1. LA COCINA MOLECULAR. 1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana. 1.2. Esferificación: básica e inversa. 1.2.1. Uso y manipulación de los productos. 1.2.2. Recetas ilustrativas. 1.3. Gelificantes. 1.3.1. Uso y manipulación de los productos. 1.3.2. Recetas ilustrativas. 1.4. Emulsionantes (aires). 1.4.1. Uso y manipulación de los productos. 1.4.2. Recetas ilustrativas. 1.5. Espesantes. 1.5.1. Uso y manipulación de los productos. 1.5.2. Recetas ilustrativas. 2. COCINA AL VACÍO. 2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío. 2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío. 3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO. 3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido. 3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido. 4. LAS ESPUMAS. 4.1. Uso y aplicaciones del sifón. 4.2. Recetas realizadas con espuma. 5. COCINAR CON HUMO. 5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas. 6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS. 7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI. 8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL. 8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc. 8.2. Cookies. 8.3. Coulant. 8.4. Macarons. 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.