

## Innovación En La Cocina



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** 210.00€

[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. - Adquirir los fundamentos básicos de la cocina molecular: técnicas y productos relacionados. - Llevar a cabo técnicas de cocina al vacío en torno a la innovación gastronómica. - Llevar a cabo técnicas de cocina haciendo uso del nitrógeno líquido. - Desarrollar elaboraciones con base de espumas y aires. - Concretar los usos y aplicaciones del humo en gastronomía. - Conocer los usos y aplicaciones de las flores y germinados en cocina. - Descubrir las nuevas tendencias gastronómicas occidentales en torno al uso de productos y técnicas asiáticas. - Desarrollar elaboraciones de repostería artística actual.

### CONTENIDOS

UNIDAD 1. La cocina molecular Introducción La cocina molecular: definición y productos utilizados (alginato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico y goma xantana) Esferificación básica e inversa Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Gelificantes Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Emulsionantes (aires) Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Espesantes Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Sal viva (acetato sódico) Resumen UNIDAD 2. Cocina al vacío Introducción La cocina al vacío. Definición Usos y aplicaciones de la cocción al vacío Recetas realizadas con la cocción al vacío Resumen UNIDAD 3. Cocina con nitrógeno líquido Introducción Nitrógeno líquido. Definición Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido Resumen UNIDAD 4. Las espumas Introducción Las espumas. Definición Uso y aplicaciones del sifón Recetas realizadas con espumas y aires Resumen UNIDAD 5. Cocinar con humo Introducción El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo Tipología Recetas Resumen UNIDAD 6. La cocina con flores y germinados Introducción Las flores en la oferta gastronómica Los germinados en la oferta gastronómica Resumen UNIDAD 7. Nuevas tendencias asiáticas Introducción Productos Métodos de cocinado orientales Sushi Resumen UNIDAD 8. Repostería artística actual Introducción Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos, etc. Cookies Coulant Macarons Uso del fondant en galletas, tartas y cupcakes Resumen

### 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 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.