



## Innovación en la cocina



Presencial



35 Horas



100%

Subvencionado

La cocina ha tenido una evolución muy grande en estos últimos años con la incorporación de nuevas técnicas y elementos para conseguir nuevas combinaciones de sabores, texturas, etc. En este curso 100% subvencionado, aprenderás técnicas como la cocina molecular, cocina al vacío, con nitrógeno, cocinar con humo y nuevos postres.

*“Learn different, learn with us.”*



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

El curso se realizará en las instalaciones de:

**Food Room:** C.C. Guadalmina II Local 12 - Urb. Guadalmina Alta 29670 San Pedro de Alcántara - Marbella (Málaga)



## Contenidos (HOTR048PO):

### 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.
- 1.3. Gelificantes.
- 1.4. Emulsionantes (aires).
- 1.5. Espesantes.

### 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.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Empresas de Bingo, Parque temáticos, Actividades Recreativas, Casinos y Empresas elaboradoras de productos cocinados.

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: mujeres, hombres mayores de 45 años o menores de 30 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2018. Dentro de esta convocatoria podrás realizar un curso (sin límite de horas) o hasta un máximo de tres cursos con un límite de 180 horas de formación.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)

