

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COCINA MOLECULAR

1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana
2. Esferificación: básica e inversa
3. - Uso y manipulación de los productos
4. - Recetas ilustrativas
5. Gelificantes
6. - Uso y manipulación de los productos
7. - Recetas ilustrativas
8. Emulsionantes (aires)
9. - Uso y manipulación de los productos

10. - Recetas ilustrativas
11. Espesantes
12. - Uso y manipulación de los productos
13. - Recetas ilustrativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO

1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío
2. Recetas realizadas con la cocción al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido
2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESPUMAS

1. Uso y aplicaciones del sifón
2. Recetas realizadas con espuma

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCINAR CON HUMO

1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL

1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos,

clásicos...etc

2. Cookies
3. Coulant
4. Macarons
5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es