



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Mixología Molecular

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

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

OBJETIVOS

Actualmente, el sector turístico y los servicios afines como la hostelería, suponen una de las grandes bazas de nuestra economía, por lo que cada vez requieren de una mayor cualificación y especialización por de los profesionales. Por medio del presete curso de mixología molecular se ofrece al alumnado una formación práctica y especializada en la realización de cócteles altamente innovadores, utilizando las principales técnicas de la cocina molecular, como pueden ser las esferificaciones o las espumas. Así, este curso online te capacita para acceder al mercado laboral de la hostelería, uno de los más relevantes en nuestra economía, especializándose en este mundo tan apasionante como es el de la mixología molecular.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA MOLECULAR

1. La gastronomía molecular
2. La mixología
3. La mixología molecular
4. - Ingredientes utilizados en la mixología molecular
5. Técnicas utilizadas en mixología molecular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓCTELES CON ESPUMA

1. El cóctel
2. - Historia del cóctel
3. Cócteles con espuma
4. - Principales características de los cocteles con espuma
5. - El sifón
6. Ejemplos de cócteles con espuma

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÓCTELES CON AIRE

1. Características esenciales de los cocteles
2. - Presentación de los cócteles
3. Cócteles con aire
4. - Aire de remolacha
5. - Combinación de sabores en los cocteles con aire

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓCTELES CON ESFERIFICACIONES

1. Aspectos generales de la esferificación
2. - Fundamento de la técnica de esferificación
3. - Fases de los procesos
4. Agentes esferificantes más utilizados
5. Esferificación y coctelería: útiles empleados
6. - Útiles y herramientas utilizadas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓCTELES CON HUMO Y HIELO SECO

1. Hielo seco
2. - Ejemplos de cócteles con hielo seco
3. Liofilizados
4. Uso y aplicaciones del humo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CÓCTELES CON GELIFICACIONES

1. La gelificación
2. Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía molecular



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