

INNOVACIÓN EN LA COCINA (HOTR0063)

El curso Innovación en la Cocina (HOTR0063) (35 horas) está pensado para que incorpores técnicas actuales y amplíes tu repertorio creativo, llevando tus elaboraciones a un nivel más diferencial y profesional. Aprenderás una introducción práctica a la cocina molecular y al uso de productos como alginato, citrato sódico, sales cálcicas o goma xantana, aplicándolos en técnicas como esferificación (básica e inversa), gelificantes, emulsionantes/aires, espesantes y recetas ilustrativas; además, trabajarás la cocción al vacío, el uso del nitrógeno líquido, la elaboración de espumas con sifón y la aplicación del humo en cocina para aportar matices y presentaciones diferentes. Completarás la formación con el empleo de flores y germinados, un acercamiento a tendencias asiáticas (salsas, algas, hongos, métodos orientales y sushi) y una parte de repostería artística actual (cupcakes creativos, cookies, coulant, macarons y fondant), para que puedas aplicar nuevas técnicas con criterio, creatividad y resultados reproducibles en carta, eventos o proyectos gastronómicos.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDO

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Introducción a la cocina molecular:
– Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
– Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
– Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
– Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
– Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
• Aplicación de la cocina al vacío:
– Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
– Recetas realizadas con la cocción al vacío.
• Uso del nitrógeno líquido en la cocina:
– Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
– Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
• Elaboración de espumas:
– Uso y aplicaciones del sifón.
– Recetas realizadas con espuma.
• Aplicación del humo en la cocina.
– Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.
• Empleo de flores y germinados en la cocina.
• Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.
• Elaboración de repostería artística actual.
– Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
– Cookies.
– Coulant.

– Macarons.
– Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

Habilidades de gestión, personales y sociales
• Creatividad e innovación en la cocina.
• Capacidad de aplicar nuevas técnicas de cocina.
• Asimilación de recetas realizadas con diferentes técnicas.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

Camareros Asalariados
Ayudantes De Cocina
Preparadores De Comidas Rápidas
Cocineros Asalariados
Directores Y Gerentes De Empresas De Catering Y Otras Empresas De
Directores Y Gerentes De Restaurantes
Directores Y Gerentes De Bares, Cafeterías Y Similares
Chefs
Camareros Y Cocineros Propietarios