

RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA (HOTR014PO)

escubre cómo crear elaboraciones de pequeño formato combinando **técnica culinaria, creatividad y presentación**. Con el curso **HOTR014PO – Recetas y técnicas de la cocina en miniatura** (30 horas) aprenderás a aplicar diferentes técnicas de cocina a la preparación y presentación de platos en pequeñas porciones, desarrollando propuestas atractivas y adaptadas a este formato gastronómico.

A lo largo de la formación conocerás las características de la **cocina en miniatura** y trabajarás técnicas para elaborar aperitivos, tapas, pinchos y otras preparaciones de pequeño formato. Aprenderás a combinar ingredientes, texturas y sabores, prestando especial atención al montaje, la presentación y el resultado final de cada elaboración.

Además, podrás aplicar diferentes **técnicas culinarias y recetas de cocina en miniatura**, ampliando tus recursos para crear propuestas variadas y cuidadas. Una formación eminentemente práctica para perfeccionar tus habilidades en cocina y descubrir nuevas posibilidades de elaboración y presentación dentro de la restauración y la gastronomía.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 150 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS
   - Evolución histórica: De la tapa tradicional al pintxo de vanguardia y la cocina en miniatura.
   - Logística y organización: Gestión del espacio de trabajo y mise en place para pequeños formatos.
   - Costes y escandallos: Rentabilidad en la producción de raciones individuales.
2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y COCCIÓN AVANZADAS
   - Texturas y consistencias: Uso de gelificantes, espesantes y emulsionantes.
   - Cocción a baja temperatura: Aplicada a carnes, pescados y verduras en porciones reducidas.
   - Ahumados rápidos y al momento: Técnicas con pipa de ahumar y maderas aromáticas (como el tataki de atún al romero).
   - Esferificaciones y aires: Introducción a la cocina molecular en miniatura (falsas yemas, caviars de sabores).
3. RECETARIO Y TIPOLOGÍAS DE COCINA EN MINIATURA
   - Pintxos tradicionales actualizados: Evolución de la gilda, montaditos clásicos, marinadas y escabeches.
   - Brochetas e inyectados: Técnicas de jeringa culinaria (como brochetas de ibérico con salsas inyectadas o torrijas con licor).
   - Trampantojos (falsos amigos): Creaciones que juegan con la vista y el gusto (ej. falsa galleta Oreo de oliva negra y queso, o falsos tomates).
   - Fritos y crujientes: Técnicas para conseguir texturas crujientes duraderas en vitrina o barra.
4. EMPLATADO, DISEÑO Y CONSERVACIÓN

- Estética y vajilla: Selección de soportes (pizarras, mini sartenes, cucharas de degustación, soportes personalizados).
- Volumen y color: Reglas de composición visual para que el plato sea atractivo a primera vista.
- Conservación y regeneración: Técnicas para mantener la frescura, el crujiente y la seguridad alimentaria en barras de pintxos.

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

-Cocinero especializado en pintxos, tapas y alta cocina en miniatura
-Cocinero de catering y eventos
-Encargado de montaje y decoración de buffets
-Chef privado o asesor gastronómico para eventos
-Emprendedor de gastrobar o negocio de restauración propio