

CURSO INNOVACIÓN EN LA COCINA

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Innovación en la cocina**, será capaz de:

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

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.

¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 35 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

CERTIFICADO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO INNOVACIÓN EN LA COCINA

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. INNOVACIÓN EN LA COCINA.

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.

CURSO INNOVACIÓN EN LA COCINA

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE

COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO INNOVACIÓN EN LA COCINA

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



SEPE



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com