

# Curso Profesional Cocina Molecular





## Curso Profesional Cocina Molecular

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/cocina-molecular](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/cocina-molecular)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Salidas profesionales

---

*pág. 6*

03

¿Qué seré capaz de  
hacer al finalizar el Curso  
Profesional?

---

*pág. 8*

04

Dirección del curso

---

*pág. 10*

05

Plan de formación

---

*pág. 16*

06

Metodología

---

*pág. 18*

07

Titulación

---

*pág. 22*

# 01

## Presentación

La cocina molecular es una disciplina eminentemente creativa que ha evolucionado gracias a las innovaciones de grandes expertos del sector. Esas propuestas culinarias han llegado para quedarse, por lo que el sector demanda cada día de manos profesionales con un excelente dominio de recetas y las herramientas de aplicación más abarcadoras. La presente capacitación es una propuesta académica de gran alcance, ideada para dotar a los estudiantes interesados en esa área del conocimiento de las destrezas prácticas y teóricas más importantes. Al concluir este temario, sus egresados serán expertos en técnicas avanzadas como esferificación, gelificación, entre otras. Todos esos contenidos estarán disponibles en una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online que no restringe el proceso educativo con cronogramas ni horarios preestablecidos. Mediante ella, los alumnos encontrarán diversos materiales audiovisuales y recursos interactivos que complementarán la asimilación de nuevas destrezas con rapidez y flexibilidad.

“

*Con este programa, ahondarás en las propiedades del nitrógeno líquido y las integrarás en la elaboración de platos innovadores como resultado de tu pericia en la cocina molecular”*





A través de la cocina molecular, los chefs de todo el planeta han conseguido dar rienda suelta a su imaginación y creatividad. Como resultado de sus experimentos, se han obtenido platos innovadores que potencia sabores y nutrientes por igual. Ese sector se encuentra en plena expansión puesto que todavía son ilimitados los recursos tecnológicos y habilidades a su alcance. Al mismo tiempo, esa área de conocimientos demanda de profesionales con un dominio excelso de las técnicas ya a su alcance.

Este Curso Profesional ahonda en esas necesidades y ofrece un completo temario de estudios donde se recogen las aristas más complejas de la cocina molecular. Los egresados de esta titulación integrarán técnicas complejas a su trabajo cotidiano como las gelificaciones, las espumas o las esferificaciones por vías directas e indirectas. El módulo académico también recoge algunas de las recetas que han sido rompedoras para esa industria.

Por otro lado, todas las materias serán impartida de forma 100% online con el apoyo de una innovadora metodología de aprendizaje. Esta se valdrá del Relearning y el estudio de casos reales para dotar a los alumnos de las habilidades más solicitadas por ese campo profesional y proporcionarles una oportunidad inmediata de empleabilidad.

“

*La gastronomía molecular te permitirá experimentar con diferentes productos, condimentos y sabores hasta conseguir resultados únicos, capaces de potenciar también una adecuada alimentación”*

# 02

## Salidas profesionales

El mundo de la cocina molecular se extiende y demanda cada día más de nuevos especialistas que pongan en práctica sus técnicas más actualizadas. Esta capacitación ha sido ideada con el fin de preparar desde el punto de vista académico a los futuros expertos de ese sector. Al mismo tiempo, la titulación tiene un elevado enfoque profesional y dispone de materiales didácticos de excelencia, destinados a promover habilidades prácticas de manera rápida y flexible. Gracias a ellas, la empleabilidad de los egresados de este Curso Profesional está garantizada.

“

*¿Eres un creativo amante de la cocina? Este programa es todo lo que necesitas para abrirte camino en la gastronomía molecular y por ende en la industria alimentaria”*



Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ♦ Cocinero molecular
- ♦ Ayudante de cocina molecular
- ♦ Chef especializado en esferificaciones
- ♦ Chef especializado en espumas
- ♦ Chef especializado en implementación de nitrógeno líquido
- ♦ Chef especializado en gelificaciones
- ♦ Diseñador de sabores
- ♦ Técnico saborista
- ♦ Clasificador de saborizantes
- ♦ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes



# 03

## ¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Al completar este temario docente, los alumnos de TECH habrán conseguido un elevado grado de maestría en el manejo de técnicas y herramientas complejas de la cocina molecular. Esas habilidades podrán ser demostradas en los escenarios laborales más diversos ya que la capacitación también los preparará para adaptarse a diferentes entornos.

01

Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos

02

Elaborar entradas, platos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de Cocina Molecular

03

Aplicar a los procesos la química de los sabores

04

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos





05

Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos

06

Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores

07

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas

08

Comprender cómo llevar a cabo diversas técnicas en el Diseño de Sabores

# 04

## Dirección del curso

Este programa académico cuenta con la guía especializada de profesionales con una destacada trayectoria en el ámbito de la cocina molecular. Ellos han sido elegidos como docentes de esta titulación por sus capacidades y experiencias prácticas, demostrables a través de su vínculo con la industria alimentaria. Este claustro ha elegido con detenimiento el temario de estudios y los materiales audiovisuales y recursos interactivos que auxiliarán a los alumnos durante el proceso educativo. Además, sus destrezas les permitirán aclarar dudas y conceptos de interés en todo momento.

“

*Los profesores que TECH pone a tu alcance en esta capacitación te ayudarán a especializarte en el campo de la cocina molecular de forma inmediata”*



## Dirección del curso

### D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Saborista senior e investigador sobre Diseño de Sabores
- ♦ Director del Centro Creativo de Deiman
- ♦ Saborista Internacional Senior en IFF México
- ♦ Saborista Senior en ETADAR
- ♦ Investigador en Diseño de Sabores
- ♦ Autor de un capítulo del libro *Vida útil de los sabores*
- ♦ Docente en estudios universitarios de Bioquímica
- ♦ Ponente habitual en congresos, talleres y conferencias sobre Diseño de Sabores
- ♦ Licenciado en Ingeniería Bioquímica por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Maestro en *Food Engineering* por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Maestro en *Food Science* por la Texas A&M University

## Cuadro docente

### Ing. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos en Etadar by Deiman
- ♦ Saborista profesional
- ♦ Técnico de laboratorio en la creación de nuevos sabores
- ♦ Grado Ingeniero en Alimentos. Universidad Nacional Autónoma de México

### Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Química Especialista en Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en Etadar by Deiman
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Maestría en Calidad y Estadística Aplicada

### D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ Técnico de alimentos en ETADAR
- ♦ Técnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

### D. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingeniero Bioquímico Industrial
- ♦ Gerente Legislación y Normas. DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Ingeniero Bioquímico Industrial
- ♦ Especialización en Biotecnología



**D. Chávez Barrios, Meida**

- ♦ Técnico de Laboratorio
- ♦ Auxiliar en Desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

**Ing. Vargas García, Jorge Luis**

- ♦ Ingeniero Químico Industrial
- ♦ Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

**Dña. Martínez Sánchez, Berenice**

- ♦ Ingeniera Química
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México
- ♦ Coordinadora de aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

**Ing. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

- ♦ Ingeniera de Alimentos
- ♦ Comprador de Materia Prima
- ♦ Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

**Ing. Peña García, Maribel**

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniero Bioquímico
- ♦ Maestría en Andrología
- ♦ Especialista en Alimentos

**D. Oviedo García, Miguel**

- ♦ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Técnico en Laboratorio Clínico

**Dña. Santiago, Miriam**

- ♦ Saborista especializada en desarrollo de alimentos en Grupo Deiman
- ♦ Desarrolladora de sabores en *Jobari Colors and Flavours*
- ♦ Desarrolladora de sabores en Aceites y Esencias

**Dña. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe**

- ♦ Experta en Química de Alimentos
- ♦ Coordinadora de Evaluación Sensorial
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coautora de la Tesis de Licenciatura Detección y comportamiento termoluminiscente de hierbabuena (*Mentha sativa* L.) y manzanilla (*Matricaria chamomilla*) ionizadas a bajas y altas dosis por radiación gamma

**Dra. Solís Montiel, Yoalli Lizbeth**

- ♦ Ingeniera de alimentos especializada en tecnología nutricional
- ♦ Tecnóloga de aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Auxiliar en Desarrollo en ETADAR
- ♦ Doctora en Ingeniería y Ciencias Físico-Matemáticas
- ♦ Licenciada en Ingeniería Alimentaria

**Dña. Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Editora responsable de la revista La receta del éxito
- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación

**Dña. Orozco López, Déborah María**

- ♦ Sr. Creavite Designer en ProducePay
- ♦ Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing en Etadar
- ♦ Diseñadora Gráfica en Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Diseñadora Gráfica en Trista
- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica en la Universidad Autónoma Metropolitana





**Ing. Carrasco Reyes, María Luisa**

- ♦ Ingeniera Industrial
- ♦ Coordinador de proyectos
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

**D. Curiel Monteagudo, José Luis**

- ♦ Ingeniero en Química de los Alimentos
- ♦ Director del Colegio de Gastronomía. México
- ♦ Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Doctorado en Historia por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México
- ♦ Licenciatura en Ingeniería Química. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

**D. Orozco, Juan Carlos**

- ♦ Chef ejecutivo de Royal Resorts (México)
- ♦ Chef ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos (México)
- ♦ Chef ejecutivo en Hotel Azul Sensatori By Karisma (México)
- ♦ Chef ejecutivo en Hotel Meliá Cohiba (Cuba)
- ♦ Subjefe de cocina en InterContinental Hotels Group y Westin Playa Bonita (Panamá)
- ♦ Subjefe de cocina en Palace Resorts
- ♦ Subjefe de cocina ejecutivo en Royal Resorts
- ♦ Diplomado en Gastronomía por la Universidad Iberoamericana de León

# 05

## Plan de formación

El temario de esta titulación está constituido por un módulo con 7 temas de interés donde se abordan los aspectos más actualizados de la cocina molecular. A través de él, los alumnos de TECH profundizarán acerca del crecimiento de esta disciplina y sus padres fundadores. A su vez, examinarán las técnicas más vanguardistas como esferificaciones directas o indirectas, la elaboración de espumas, gelificaciones o el empleo de nitrógeno líquido. Al mismo tiempo, la capacitación se distingue por ofrecer a los estudiantes una propuesta de las recetas de mayor renombre dentro de este sector.

“

*La plataforma 100% online de esta titulación pone a tu alcance innovadoras metodologías de aprendizaje para que adquieras una preparación holística de forma rápida y flexible”*





## Módulo 1. Cocina Molecular

- 1.1. Introducción a la Cocina Molecular
- 1.2. Técnicas: esferificación directa
- 1.3. Técnicas: esferificación indirecta
- 1.4. Técnicas: espumas
- 1.5. Técnicas: nitrógeno líquido
- 1.6. Técnicas: gelificaciones
- 1.7. Recetas

“

*Con esta capacitación no tendrás que preocuparte por horarios ni cronogramas rígidos ya que TECH potencia la autogestión individual de los conocimientos entre sus estudiantes”*

# 06

## Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

*TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.*

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



#### Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



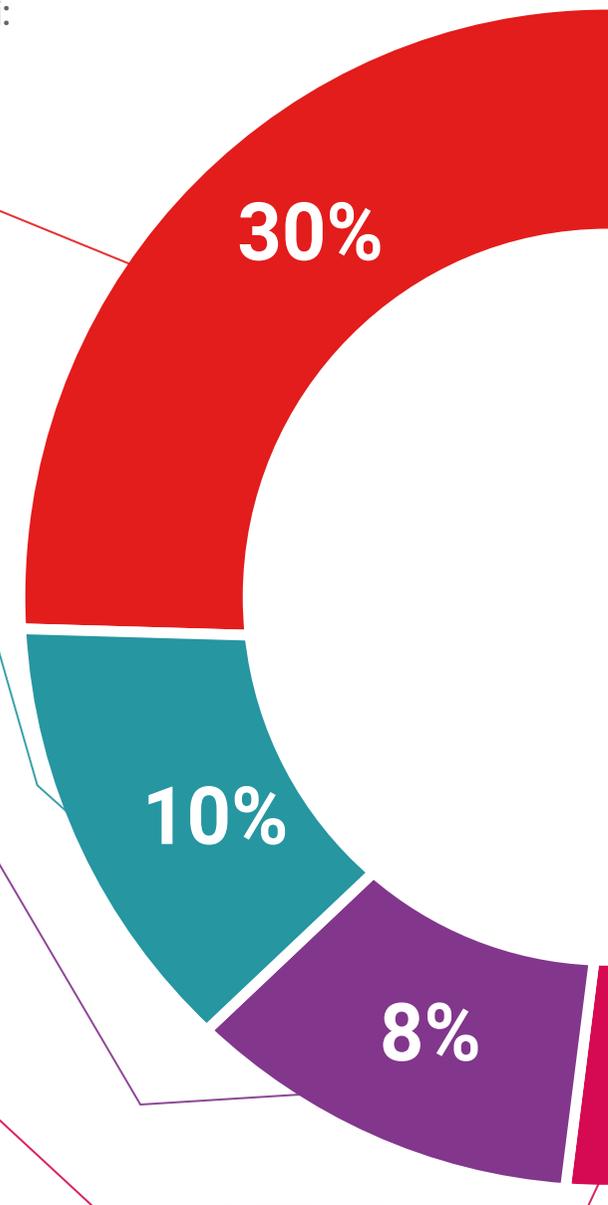
#### Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





### **Case Studies**

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



### **Resúmenes interactivos**

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



### **Testing & Retesting**

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



# 07

## Titulación

El Curso Profesional en Cocina Molecular garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Cocina Molecular**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente digital  
desarrollo web formación  
aula virtual idiomas

**tech** formación profesional

## Curso Profesional Cocina Molecular

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional Cocina Molecular

