

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/sanidad/curso-profesional/cocina-molecular

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Requisitos de acceso

pág. 6

03

Salidas profesionales

pág. 8

04

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

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 12

06

Plan de formación

pág. 16

07

Metodología

pág. 18

08

Titulación

pág. 22

01

Presentación

La gastronomía molecular es un término de reciente creación dentro de la industria alimenticia que busca integrar componentes químicos a la preparación de alimentos para ofrecer al público platos innovadores y con nuevos sabores. Ha sido tanto su éxito que empresas del sector y restaurantes de renombre buscan tener a profesionales y expertos con profundos conocimientos en esta materia. Así, TECH ha creado esta titulación 100% online podrás acceder a toda la información necesaria para incursionar dentro de este sector. Todo ello presentado mediante recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios prácticos implementados con la metodología *Relearning*. Cabe destacar que, al ser un programa totalmente digital, no se necesitará acudir a ningún centro de enseñanza y se podrá llevar a cabo su realización desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

“

Conviértete en un especialista en el uso del nitrógeno líquido para preparaciones de la cocina molecular”





Tiempo atrás era impensable creer que áreas como la cocina y la química iban a combinarse para crear productos de gran calidad. Hoy en día, en casi todos los países se pueden hallar restaurantes enfocados en la cocina molecular, por tanto, se posiciona como un sector auge y con diversas salidas profesionales. Así, esta capacitación se convierte en una oportunidad para quienes quieran incursionar en este campo laboral.

A lo largo de 6 semanas el estudiante se sumergirá en un temario altamente informativo, en donde se expondrán técnicas como la esferificación directa e indirecta, el uso de espumas, nitrógeno líquido y las gelificaciones. Todo esto lo podrás desarrollar desde el campus virtual, un escenario abierto durante las 24 horas del día al que accederás a través de cualquier dispositivo con conexión a internet.

Además, los ejercicios propuestos cuentan con la vanguardista metodología *Relearning*, lo que significará un aprendizaje más dinámico, natural y progresivo, dejando atrás el modelo de educación convencional y las largas horas de memorización forzada. A esto se suman los contenidos más innovadores y actualizados del campo, presentado mediante recursos audiovisuales de gran impacto. Todo ello de manera completamente en línea y con la garantía de TECH.



Inscríbete ya y comienza una experiencia académica que, sin duda, marcará un antes y un después en tu carrera profesional"

02

Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.



TECH te permite acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa”



Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricularte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional



03

Salidas profesionales

La cocina molecular es un concepto ya instaurado en muchos países, por tanto, cada vez son más los nuevos restaurantes que buscan ofrecer a los clientes estos productos. Así, actualmente es un sector con diversas salidas profesionales, por lo que la realización de este Curso Profesional tiene una rápida aplicabilidad al entorno laboral.



Este sector es uno de los de mayor crecimiento en los últimos años. Incursiona ahora y da ese primer paso a la inserción de este mundo laboral"



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

- ♦ Técnico de laboratorio en empresas alimentarias
- ♦ Auxiliar de control y seguridad química de los alimentos
- ♦ Técnico de laboratorio especializado en aditivos para alimentos
- ♦ Comercial de suministros para la industria de los alimentos
- ♦ Operador de máquinas para producción de alimentos



04

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

Una vez te hayas titulado podrás poner en práctica todos los conocimientos adquiridos, conociendo el proceso de integración de materiales químicos a productos alimenticios. También podrás replicar cada una de las técnicas gastronómicas, utilizando productos como el nitrógeno.

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

Dominar los sabores predominantes de la cocina molecular

04

Saber los tiempos adecuados para la aplicación de los especiosos y condimentos





05

Conocer las últimas tendencias de este tipo de cocina

06

Aplicar los diferentes tipos de productos a cualquier preparación gastronómica

07

Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores

08

Determinar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

05

Dirección del curso

Entre las prioridades de TECH a la hora de diseñar sus titulaciones está la conformación de un cuadro docente capacitado que proporcione calidad y exigencia al desarrollo del programa. Por esa razón, para este Curso Profesional se ha seleccionado a un versado grupo de expertos de la cocina molecular. Así, el alumno encontrará en el material de estudio el resultado de sus experiencias, años de trayectoria y conocimientos específicos.



Profesionales de renombre dispuestos a compartir contigo todos sus conocimientos sobre la cocina molecular”



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

D. 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. 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

Ing. Carrasco Reyes, Maria 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 Sensori 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

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

06

Plan de formación

El plan de estudios de este programa ha sido seleccionado por TECH bajo altos estándares de calidad académica. En su interior el alumnado encontrará un compendio de información actualizada y rigurosa sobre la cocina molecular. De este modo, durante el desarrollo del Curso Profesional, aprenderás sobre las diferentes técnicas utilizadas en el sector gastronómico, ahondando en elementos como las espumas, el nitrógeno líquido y las gelificaciones.

“

Esta capacitación te dotará de conocimientos y habilidades requeridas por el campo profesional, de manera que serás el candidato predilecto de las empresas”



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

“

No tendrás que asistir a clases presenciales, tampoco tendrás que cumplir horarios. ¿Qué esperas para cursar este programa desde la comodidad de tu casa?”

07

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.



08

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**



futuro
salud confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente
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