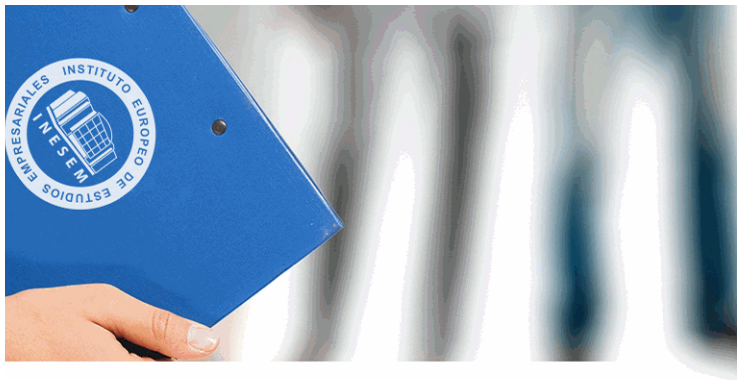








Especialista en Técnico



INESEM

SINESS SCHOOL

As de Cocina Molecular

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Especialista en Técnico

duración total: 180 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Si trabaja en el sector de la hostelería y desea especializarse en cocina molecular este es su momento, con el Curso de Cocina Molecular podrá adquirir las técnicas necesarias para desarrollar diferentes creaciones de manera profesional.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Realizar diferentes emulsiones con distintos productos
- Desarrollar tipos de crujientes por deshidratación y crisis
- Conocer la técnica de esferificación.
- Realizar espesantes y gelificaciones.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El Curso de Especialista en Técnicas de Cocina Molecular sobre el entorno de la cocina en relación con las técnicas aprendiendo las técnicas que le permitirán innovar en esta actualidad.

salidas laborales

Cocina molecular / Hostelería.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sell



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

DIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Técnicas de Cocina Molecular'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para todo el contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en el momento de Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseam ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y el acceso a los recursos de la plataforma.

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMULSIONES.

1. A partir de producto crudo, cocinado, licuado o triturado:
 - 1.- Emulsión de perejil
 - 2.- Emulsión de pimientos de piquillo
 - 3.- Emulsión de gambas

+ Información Gratis

4.- Emulsión de tinta de chipirón

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRUJIENTES.

1.Por deshidratación: crujientes de frutos, cremas, pur

2.Por cristalización: caramelos hilados, crujientes de is

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GELIFICACION.

1.Colas de pescado: panacota de queso

2.Agar-agar: terina de manzana y nueces

3.Gelatina vegetal: canelón de verduritas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESANTES.

1.Féculas de patata, arroz

1.- Sopita de jugo de manitas

2.Gel Espesa

1.- En frío: salsa de frutas

2.- En caliente: salsa de carne

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POLVOS Y ARENAS.

1.A partir del producto seco y molido

1.- Arena de gambas

2.- Salsa vizcaina

2.Por Absorción de humedad y grasas (Maltosa)

1.- Polvo de nocilla

+ Información Gratis

2.- Polvo de aceite de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESPUMAS Y AIRES.

1.Sifón

1.- Espuma de tomates

2.- Espuma de queso roquefort

3.- Polvo de aceite de oliva

4.- Aire de remolacha

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESFERIFICACIÓN.

1.Básica: esfera de melón con lascas de jamón

2.Inversa: esfera de queso y polvo de anchoas

3.Falso caviar: de frutos del bosque

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SALES TINTADAS.

1.A base de frutas trituradas, colorantes y especias:

1.- Sal de frutos del bosque

2.- Sal de tinta de chipirón

3.- Sal de azafrán

2.A base de licuados

1.- Sal de jugo de hongos Sal verde de albahaca fr

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y