



Innovación en la cocina (HOTR048PO)

* **Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas**

SÍGUENOS



Contenido

Duración: 35 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.focan.es>



Objetivo:

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

Contenidos:

- **Unidad 1.-** La cocina molecular.
- **Unidad 2.-** Cocina al vacío.
- **Unidad 3.-** Cocina con nitrógeno líquido.
- **Unidad 4.-** Las espumas.
- **Unidad 5.-** Cocinar con humo.
- **Unidad 6.-** La cocina con flores y germinados.
- **Unidad 7.-** Nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi..
- **Unidad 8.-** Repostería artística actual.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

No se requiere nivel académico, pero se deben poseer habilidades básicas de lectura y escritura.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria
928 380 012
grancanaria@institutofocan.es



Tenerife1 Santa Cruz
922 286 114
tenerife_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz
922 630 255
tenerife_sede2@institutofocan.es



La Palma
922 462 648
lapalma@institutofocan.es



Lanzarote
828 609 005
lanzarote@institutofocan.es