



# 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:

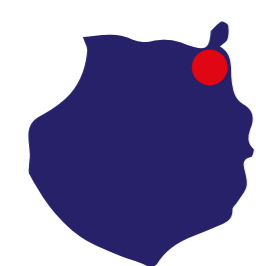
- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



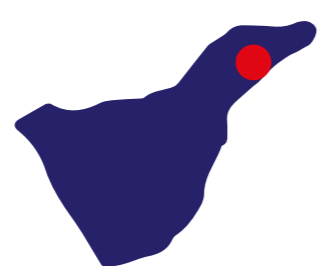
## Ventajas y Oportunidades

**Ventajas y Oportunidades:**

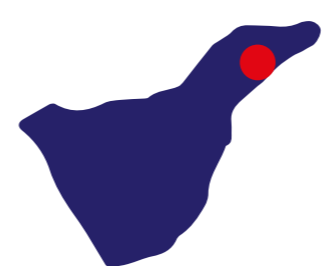
- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente 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](mailto:grancanaria@institutofocan.es)



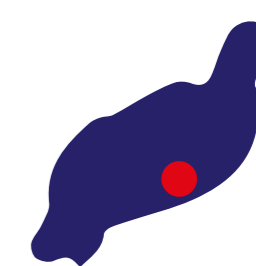
**Tenerife1 Santa Cruz**  
922 286 114  
[tenerife\\_sede1@institutofocan.es](mailto:tenerife_sede1@institutofocan.es)



**Tenerife2 Santa Cruz**  
922 630 255  
[tenerife\\_sede2@institutofocan.es](mailto:tenerife_sede2@institutofocan.es)



**La Palma**  
922 462 648  
[lapalma@institutofocan.es](mailto:lapalma@institutofocan.es)



**Lanzarote**  
828 609 005  
[lanzarote@institutofocan.es](mailto:lanzarote@institutofocan.es)