GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0063 - INNOVACIÓN EN LA COCINA

35 HORAS TELFORMACIÓN

OPENSPACE
CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0063 - INNOVACIÓN EN LA COCINA**, con una duración de **35 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.
Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

-Familia profesional: Hostelería
-Área profesional: Hostelería
-Curso: HOTR0063 - INNOVACIÓN EN LA COCINA
-Duración total de esta formación es de 35 horas
-Fecha de inicio: primer trimestre 2026
-Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.
Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).
Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos

• Introducción a la cocina molecular:

- Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
- Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
- Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
- Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
- Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.

• Aplicación de la cocina al vacío:

- Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
- Recetas realizadas con la cocción al vacío.

• Uso del nitrógeno líquido en la cocina:

- Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
- Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

• Elaboración de espumas:

- Uso y aplicaciones del sifón.
- Recetas realizadas con espuma.

• Aplicación del humo en la cocina.

- Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.

• Empleo de flores y germinados en la cocina.

• Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.

• Elaboración de repostería artística actual.

- Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
- Cookies.
- Coulant.

- Macarons.
- Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al

962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.