GUÍA DEL MÁSTER



MÁSTER EN INNOVACIÓN EN COCINA

SEFE149

CUM LAUDE

CECAP

SEFHOR
Sociedad Española de Formación

SEFHOR
Sociedad Española de Formación



ONLINE

Tutor personal

300 Horas

Posibilidad **Estancias Formativas**

Pago a plazos

De ~~3200€~~ a **320€**

Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.

Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.

Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el "**MÁSTER EN INNOVACIÓN EN COCINA**". El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos condece el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.

Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

TEMARIO

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. CONCEPTUALIZACIÓN E HISTORIA DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS DE COCINA Y GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

1. Cocinas del mundo
    - Europa
    - Asia
    - América
    - África
    - Oceanía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Propiedades organolépticas
    - Color
    - Sabor
    - Olor
    - Textura
    - Flavor

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CEREALES Y DERIVADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FRUTOS SECOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HONGOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LÁCTEOS

1. Tipos de lácteos, conservación y consejos para su cocinado y consumo
    - Leche
    - Nata
    - Mantequilla y margarina
    - Yogur
    - Queso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HUEVOS

1. Tipos de huevos, limpieza y conservación
2. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARNES Y AVES

1. Tipos de carnes
2. Limpieza, cortes, conservación y aplicaciones
    - Carne de vacuno
    - Carne de porcino
    - Carne de ovino
    - Carne aviar
3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PESCADOS

1. Tipos de pescados
2. Limpieza, cortes y conservación
3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARISCOS

1. Tipos de mariscos
2. Limpieza y conservación
3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALGAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. FUNDAMENTOS CULINARIOS BÁSICOS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILLAJE

1. Utensilios básicos
2. Batería de cocina
3. Vajilla, cubertería y cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELECTRODOMÉSTICOS Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES TÉCNICAS CULINARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. FUNDAMENTOS CULINARIOS BÁSICOS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDIMENTOS

1. Hierbas aromáticas
2. Especias
3. Brotes, germinados y flores
4. Aderezos y condimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ADITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación
2. Regeneración de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GAMAS DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. FUNDAMENTOS DE LA INNOVACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

1. Niveles de creatividad e innovación
2. Factores influyentes en la creatividad
3. Ámbitos de experimentación de la creatividad y la innovación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIFERENCIACIÓN DE CONCEPTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

1. Cocina de vanguardia
2. Cocina tecnoemocional
3. Cocina creativa
4. Cocina de autor
5. Cocina molecular

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO CREATIVO

1. Desarrollo de la idea
    - Técnicas para desarrollar la creatividad
2. Elaboración
3. Cata y ajustes
4. Creación de la ficha técnica

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. EMULSIONES: ESPUMAS Y AIRES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES UNA EMULSIÓN?

1. Agentes emulsionantes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESPUMAS

1. Sifón iSi
2. Clasificación de las espumas
3. Factores que afectan a las espumas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AIRES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. GELIFICACIÓN Y ESFERIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GELIFICACIÓN

1. Tipos de gelificantes
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESFERIFICACIÓN

1. Productos empleados en la esferificación
2. Técnicas de esferificación
    - Esferificación básica o directa
    - Esferificación inversa
    - Esferificación mecánica

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. OTRAS PREPARACIONES Y TEXTURAS DE VANGUARDIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERRIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESHIDRATACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PULVERIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DECONSTRUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRAMPANTOJO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CRUJIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TEJAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. FERMENTACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FERMENTACIÓN

1. Fermentaciones salvajes
2. Fermentaciones inoculadas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES FERMENTACIONES

1. Fermentación láctica
2. Fermentación alcohólica
3. Fermentación acética

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. COCINA A BAJA TEMPERATURA Y AL VACÍO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BAJA TEMPERATURA

1. Diferencias y similitudes entre baja temperatura y sous vide

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO O SOUS VIDE

1. Tipos de cocción al vacío
2. Tiempos y temperaturas de cocción al vacío
3. Equipamiento y consideraciones acerca del envasado
4. Tiempos y temperaturas de cocción de sous vide y baja temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINA A PRESIÓN

1. Útiles en la cocina a presión
2. Modos de empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA CON HUMO

1. Tipos de humo
2. Útiles en la cocina con humo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. OTRAS TÉCNICAS E INNOVACIONES CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRIOCOCINA

1. Nitrógeno líquido
    - Modos de empleo y almacenamiento
    - Cálculo de las cantidades
2. Hielo seco
3. Frío negativo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁSER E IMPRESIÓN 3D

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ROTAVAPOR

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA CON FLORES, BROTES Y GERMINADOS

1. Cocina con flores
    - Ejemplos de flores comestibles y sus usos principales
2. Cocina con brotes y germinados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUEVAS TENDENCIAS EN LA COCINA ASIÁTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA CREATIVA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. HIGIENE Y CALIDAD EN LA TECNOLOGÍA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS PRODUCTIVOS EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROBLEMÁTICAS ALIMENTARIAS

1. Contaminación cruzada
2. Enfermedades de transmisión alimentaria
3. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA COCINA

1. Limpieza y descontaminación
    - Normas básicas de limpieza
    - Productos y materiales de limpieza en las instalaciones
2. Desinfección
    - Clasificación de los desinfectantes
3. Higiene personal y limpieza de manos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CALIDAD EN LA COCINA

1. Sistemas de control de calidad
2. Ámbitos de gestión de la calidad
    - Control de proveedores
    - Limpieza y control de plagas
    - Conservación y mantenimiento de equipos
    - Control del agua
    - Control de análisis microbiológicos
    - Documentos de registro
    - Gestión de residuos
    - Higiene personal
    - Formación de los profesionales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

ANEXO DE RECETAS

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA