



MARE NOSTRUM
BUSINESS SCHOOL

CURSO

CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN INNOVACIÓN EN COCINA

(CERTIFICADO POR LA UNIVERSIDAD DE VITORIA-
GASTEIZ, 10 ECTS)

MNEUZ002

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**



METODOLOGÍA

Este **Curso Universitario de Especialización en Innovación en Cocina** está dirigido a profesionales, técnicos y a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito profesional.

Permite conocer la conceptualización de historia de la cocina y la gastronomía, las materias primas de origen vegetal y animal, los fundamentos culinarios básicos, los fundamentos de la innovación culinaria, la higiene y calidad en la tecnología culinaria, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre la Escuela Mare Nostrum. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA



CARGA HORARIA
DE 250H



MODALIDAD
ONLINE



DURACIÓN DE
HASTA UN AÑO



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORÍAS
INDIVIDUALES



IDIOMA
CASTELLANO





IMPORTE TOTAL

VALOR ACTUAL:
495€

PAGO
FRACCIONADO
DISPONIBLE

DIFERENTES
MÉTODOS DE
PAGO

ENVÍO DEL
DIPLOMA
INCLUIDO

RECONOCIMIENTO

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**INNOVACIÓN EN COCINA**”, de la ESCUELA MARE NOSTRUM, avalada por nuestra condición de socios de la AEEN, asociación española de escuelas de negocios.

Además, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN INNOVACIÓN EN COCINA**”, avalada por la UNIVERSIDAD DE VITORIA-GASTEIZ, reconocido con 10 ECTS.

**El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*



PLAN DE ESTUDIOS

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