Gastronomía molecular avanzada (400 horas)

Formación avanzada

- Introducción a una cocina profesional.
- Ingredientes y técnicas de preparación.
- Técnicas avanzadas de cocina, como la cocción sous vide, la cocina criogénica, la deshidratación de alimentos y el ahumado en caliente y en frío.
- Temas actuales de las artes culinarias.
- Introducción a la cocina molecular, con ejemplos como espumas, geles, emulsiones y esferificación.
- Técnicas avanzadas de panadería y pastelería.
- Cocina contemporánea en restauración.
- Servicio contemporáneo en restauración.
- Carnes, aves y caza.
- Pescados y mariscos.
- Salsas y sopas.
- Técnicas de presentación de platos.

Formación práctica (325 horas)

- Fondos, salsas y sopas.
- **Pasta:**
  - Pasta fresca y seca.
  - Elaboración de pasta.
  - Pasta de colores.
  - Conservación y recetas.
- Verduras.
- Cereales y legumbres.

- **Carnes:**
  - Clasificación y preparación.
  - Carnes blancas y rojas.
  - Conservación y técnicas de cocción.
  - Cocción a la parrilla, cocción bajo el grill y asado.
  - Salteado, fritura en sartén y fritura por inmersión.
  - Cocción al vapor y cocción en líquido.
  - Braseado y estofado.
  - Técnicas de cocción alternativas.
  - Fondos y caldos de carne.
  - Recetas.
- **Pescados y mariscos:**
  - Clasificación y preparación de pescados y mariscos.
  - Conservación y técnicas de cocción.
  - Salteado, fritura en sartén y fritura por inmersión.
  - Cocción al vapor y cocción en líquido.
  - Braseado y estofado.
  - Caldos de pescado y bisques de marisco.
  - Técnicas de cocción alternativas.
  - Recetas.
- **Panadería y pastelería:**
  - Mise en place de panadería y pastelería.
  - Panes.
  - Masas de pastelería y masas líquidas.
  - Cremas a base de huevo, otras cremas y mousses.
  - Rellenos, glaseados y salsas para postres.
  - Postres emplatados.