



GASTRONOMÍA MOLECULAR DE VANGUARDIA

Dirigido a:

- Cocineros profesionales egresados de distintos institutos gastronómicos.
- Profesionales en activo con experiencia mínima de 5 años.
- Egresados de Institutos y Escuelas de Gastronomía.

Cuando hablamos de Gastronomía Molecular nos referimos a la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria, una revolución moderna, concretamente un fenómeno gastronómico irrefutable.

Objetivos:

- Conocer e identificar los compuestos utilizados frecuentemente en el desarrollo de las técnicas en la gastronomía molecular.
 - Utilizar con destreza los diferentes compuestos para lograr texturas que sorprendan a los sentidos con maestría respetando las normativas de higiene, seguridad y legalidad.
- Desarrollar conceptos de cocina creativa, identificar ingredientes y saber aplicarlos y combinarlos.

Duración: 4 meses

**DOC.PARA
EL LEGAJO**

- Fotocopia DNI
- 2 Fotos

Al finalizar la capacitación se extiende certificado institucional