



TALLER DE ARTE CULINARIO

La gastronomía es un arte en constante evolución, donde la creatividad y la técnica se unen para transformar cada plato en una experiencia única.

En el Taller de Innovación Culinaria, desarrollarás tus habilidades en la aplicación de herramientas y técnicas esenciales para innovar en la cocina. Aprenderás a combinar sabores, texturas y presentaciones, explorando la gastronomía nacional e internacional con un enfoque moderno y vanguardista.

La unidad didáctica es teórico-práctica y tiene como objetivo brindarte los conocimientos necesarios para diseñar y elaborar platos innovadores, fusionando tradición y creatividad. ¡Atrévete a experimentar y marcar la diferencia en la cocina!



DURACIÓN:
64 HORAS
ACADÉMICAS



CERTIFICADO:
DIGITAL



PERFIL DEL ESTUDIANTE

El Taller de Innovación Culinaria está diseñado para quienes desean llevar su pasión por la cocina al siguiente nivel.

Dirigido a estudiantes de gastronomía, chefs en formación y emprendedores del sector, este curso es ideal para quienes buscan perfeccionar técnicas, explorar nuevas tendencias y crear platos innovadores. Si te apasiona la cocina y quieres fusionar creatividad con tradición, este taller es para ti.



ÁREAS CLAVE DEL CURSO

1

Métodos de cocción por expansión

Identifica las técnicas de elaboración según la cocción por expansión, donde los alimentos se sumergen en líquido caliente para absorber sabores y nutrientes.

2

Métodos de cocción por concentración I

Analiza las técnicas de cocción por concentración, que consisten en sellar los jugos del alimento aplicando calor desde el inicio, como el salteado, el sancochado y el horneado.

3

Métodos de cocción por concentración II

Conoce otras técnicas de cocción por concentración, como dorar, poelar, o wok.

4

Método de cocción mixta

Descubre las técnicas de cocción mixta, que combinan un sellado inicial a alta temperatura con una cocción lenta en líquido.

CAPACIDADES A DESARROLLAR

- ✓ **Dominio de técnicas culinarias:**
Aplicación de métodos de cocción y manipulación de ingredientes.
- ✓ **Creatividad e innovación:**
Desarrollo de propuestas gastronómicas originales.
- ✓ **Organización y planificación:**
Gestión eficiente de insumos y tiempos.
- ✓ **Seguridad e higiene:**
Aplicación de normas para una cocina segura y libre de contaminación.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000

Ingresa a: **isil.pe**

ISIL