


FAMÍLIA PROFESSIONAL:
INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

GASTRONOMIA AVANÇADA INTEGRAL



Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

 @esht_santignasi

1 Curs

Els participants tenen l'opció d'inscriure's en el **curs integral complet** o en **7 mòduls individuals**, adaptant-ne la seva formació a les seves necessitats i objectius professionals.

248 h
Hores aula

12
Hores de seguiment de l'alumnat durant les pràctiques

BORSA
DE TREBALL



Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu



Del **15 de setembre del 2025 al 22 de maig del 2026** (31 SETMANES)



Titulació privada del centre amb el certificat del que ha cursat cada participant.

ACCÉS

IMPREScindIBLE
EXPERIÈNCIA, MÍNIM
CFGM O EQUIVALENT, O
EXPERIÈNCIA LABORAL.



CURS
BONIFICABLE
PER A EMPRESSES



Objectiu

El curs de *Gastronomia Avançada Integral* està dissenyat per a professionals de la cuina que volen aprofundir en les tendències dels diferents moviments culinaris, en els seus coneixements i habilitats en àrees clau de la gastronomia moderna.

Ofereix una formació completa i detallada en tècniques avançades, gestió i màrqueting, fomenta la creativitat i permet als participants adquirir competències essencials per sobresortir en el competitiu món culinari tot consolidant les darreres tècniques d'avantguarda.

Modalitats

Curs Integral

CONTINGUT:

Els 8 mòduls formatius del curs.

DURADA: 31 setmanes, del 15 de setembre del 2025 al 22 de maig del 2026.

AVANTATGES: Formació completa i continuada en tots els aspectes de la gastronomia avançada, amb un enfocament integral que permet als participants obtenir una visió holística i profunda del camp culinari.

Mòduls Independents

FLEXIBILITAT: Possibilitat d'inscriure's en mòduls individuals segons les necessitats i els objectius professionals del participant.

DURADA: Cada mòdul té una durada específica, detallada en la descripció dels mòduls.

AVANTATGES: Permet als participants centrar-se en àrees d'interès particulars o millorar habilitats específiques sense comprometre's al curs complet.

Avaluació i Certificació

Avaluacions contínues: Avaluacions pràctiques i teòriques al llarg de cada mòdul.

Projecte final: Projecte d'integració que aplicarà els coneixements adquirits durant el curs.

Certificació: Certificat de finalització del curs o de cada mòdul individual, acreditant la formació i les competències adquirides.

8 Mòduls

MÒDUL 1

Alta cuina - Cuina molecular

64h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



8 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Tècniques avançades de cocció i presentació:** Baixa temperatura, esferificació, fumats, entre altres tècniques.
- **Innovació culinària:** Desenvolupament de receptes creatives i processos gastronòmics.
- **Treball amb matèries primeres de luxe:** Tòfona, foie-gras, caviar i marisc selectes.
- **Ciència i tècniques moleculars:** Gelificació, escumes i gasos nobles, com el nitrogen líquid.
- **Aplicacions creatives a alta cuina:** Innovació en textures, sabors i presentacions.
- **Ús d'additius i aplicacions:** Agar-agar, goma *xantana*, alginats, entre d'altres.



MÒDUL 2

Postres de restaurant, cuina dolça i forn de pa

48h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



6 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Tècniques de rebosteria avançada:** Mètodes de preparació i presentació de postres.
- **Disseny i emplatat de postres:** Estètica i balanç de sabors en la ideació i creació de postres.
- **Xocolata i bomboneria:** Tècniques especialitzades en el maneig i elaboració de productes de xocolata.
- **Noves tècniques aplicades a les postres:** Innovacions en la creació de dolços.
- **Forn artesanal:** Masses mare, fermentació i enforat.
- **Brioixeria francesa:** Croissants, *pain au chocolat*, brioxos, i altres productes.
- **Elaboració de masses fullades i fermentades:** Tècniques per obtenir textures perfectes.



MÒDUL 3

Nutrició i tecnologia dels aliments

32h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



4 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Composició nutricional dels aliments:** Macros, micronutrients i el seu impacte en la salut.
- **Cuina saludable i dietes especials:** Plats aptes per a vegans, celíacs, diabètics, etc.
- **Seguretat alimentària:** Manipulació i conservació segura d'aliments.
- **Noves tecnologies alimentàries:** Aliments funcionals i tècniques de conservació avançades.
- **Química culinària:** Processos químics en la cuina i en els seu impacte en els aliments.



MÒDUL 4

Gestió econòmica de la cuina i el lideratge

24h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



3 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Organització de la cuina:** Rols i funcions de l'equip de cuina.
- **Lideratge i motivació:** Gestió d'equips en entorns d'alta pressió.
- **Planificació de menús:** Control d'estocs i gestió de costos.
- **Gestió de producció:** Optimització del temps i flux de treball.



MÒDUL 5

Disseny en la gastronomia: integració d'espais, vaixela i estètica visual

32h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



4 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Creativitat com a procés central:** Fomentar el pensament creatiu aplicat al disseny en diferents àrees.
- **Disseny de producte:** Creació d'objectes funcionals, estètics i sostenibles, explorant materials i tendències.
- **Disseny gràfic:** Comunicació visual efectiva a través de tipografia, colors i composició.
- **Disseny industrial:** Solucions innovadores a problemes complexos, amb enfocament en funcionalitat i producció.
- **Prototips i esbossos:** Desenvolupament de conceptes des de la idea fins al prototip final.



MÒDUL 6

Màrqueting gastronòmic

24 h
Hores aula

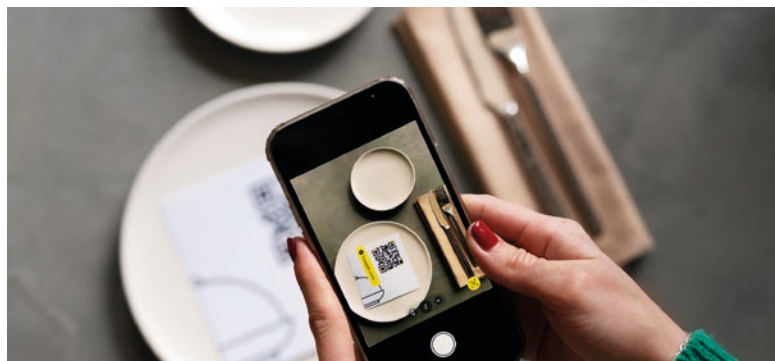
8 h
setmanals
1 h tutoria setmanal

3 setmanes
Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS
IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Branding personal i de restaurant:** Estratègies de màrqueting i posicionament.
- **Xarxes socials i gastronomia:** Ús d'Instagram, TikTok i altres mitjans per visibilitzar la feina.
- **Fotografia gastronòmica:** Tècniques per capturar i promocionar plats visualment atractius.
- **Tendències actuals en gastronomia:** Adaptació a noves demandes i tendències emergents.



MÒDUL 7

Esdeveniments i càtering

24 h
Hores aula

8 h
setmanals
1 h tutoria setmanal

3 setmanes
Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS
IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Organització d'esdeveniments culinaris:** Logística i planificació de grans banquetes.
- **Menús per a càtering:** Adaptació de receptes per a diferents formats i públics.
- **Tècniques de servei:** Muntatge, emplatat i servei a gran escala.



MÒDUL 8

Pràctiques*

480 h
Hores de pràctiques

3
mesos

CONTINGUT

- Les pràctiques professionals es dividiran en blocs de 3 mesos i permetran als participants aplicar els coneixements adquirits en entorns reals de treball, reforçant així la seva experiència en el camp de la gastronomia avançada.

* A aquest mòdul es pot accedir o bé fent el curs sencer o bé, si es desitja matricular únicament en aquest mòdul, caldrà abans realitzar una prova de nivell per a ser-ne acceptat.

