

## MÓDULO 6

# Marketing gastronómico

**24 h**  
Horas aula

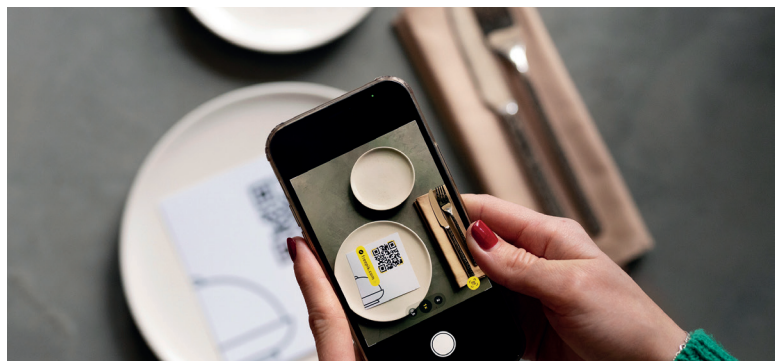
**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

**3 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

### CONTENIDO

- **Branding personal y de restaurante:** Estrategias de marketing y posicionamiento.
- **Redes sociales y gastronomía:** Uso de Instagram, TikTok y otros medios para visibilizar el trabajo.
- **Fotografía gastronómica:** Técnicas para capturar y promocionar platos visualmente atractivos.
- **Tendencias actuales en gastronomía:** Adaptación a nuevas demandas y tendencias emergentes.



## MÓDULO 7

# Eventos y catering

**24 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

**3 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

### CONTENIDO

- **Organización de acontecimientos culinarios:** Logística y planificación de grandes banquetes.
- **Menús para catering:** Adaptación de recetas para diferentes formatos y públicos.
- **Técnicas de servicio:** Montaje, emplatado y servicio a gran escala.



## MÓDULO 8

# Prácticas\*

**480 h**  
Horas de prácticas

**3**  
meses

### CONTENIDO

- Las prácticas profesionales se dividirán en bloques de 3 meses y permitirán a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en entornos reales de trabajo y reforzar así su experiencia en el campo de la gastronomía avanzada.

\* Se puede acceder a este módulo o bien siguiendo el curso entero, o bien, si desea matricularse únicamente en este módulo, antes será necesario realizar una prueba de nivel para ser aceptado.




FAMILIA PROFESIONAL:

**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

# GASTRONOMÍA AVANZADA INTEGRAL



Programa de  
**DESARROLLO  
PROFESIONAL**

 @esht\_santignasi

## 1 Curso

Los participantes tienen la opción de inscribirse en el **curso integral completo** o en **7 módulos individuales**, y adaptar su formación a sus necesidades y objetivos profesionales.

**248 h**  
Horas aula

**12**  
Horas de  
seguimiento  
del alumnado  
durante las  
prácticas

**BOLSA  
DE TRABAJO**



**Campus**  
dónde se imparte

**Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi**

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona •  
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

[www.santignasi.fje.edu](http://www.santignasi.fje.edu)



Del **15 de septiembre**  
de 2025 al **22 de mayo**  
de 2026 (31 SEMANAS)



**Titulación privada del centro con el certificado de lo que ha cursado cada participante.**

### ACCESO

IMPREScindIBLE  
EXPERIENCIA, MÍNIMO  
CFGM O EQUIVALENTE, O  
EXPERIENCIA LABORAL.



**CURSO  
BONIFICABLE  
PARA EMPRESAS**



## Objetivo

El curso de *Gastronomía Avanzada Integral* está diseñado para profesionales de la cocina que quieren profundizar en las tendencias de los diferentes movimientos culinarios, en sus conocimientos y habilidades en áreas clave de la gastronomía moderna.

Ofrece una formación completa y detallada en técnicas avanzadas, gestión y marketing, fomenta la creatividad y permite a los participantes adquirir competencias esenciales para sobresalir en el competitivo mundo culinario y consolidar las últimas técnicas de vanguardia.

## Modalidades

### Curso integral

**CONTENIDO:** Los 8 módulos formativos del curso.

**DURACIÓN:** 31 semanas, del 15 de septiembre de 2025 al 22 de mayo de 2026.

**VENTAJAS:** Formación completa y continuada en todos los aspectos de la gastronomía avanzada, con un enfoque integral que permite a los participantes obtener una visión holística y profunda del campo culinario.

### Módulos independientes

**FLEXIBILIDAD:** Posibilidad de inscribirse en módulos individuales según las necesidades y los objetivos profesionales del participante.

**DURACIÓN:** Cada módulo tiene una duración específica, detallada en la descripción de los módulos.

**VENTAJAS:** Permite a los participantes centrarse en áreas de interés particulares o mejorar habilidades específicas sin comprometerse al curso completo.

## Evaluación y certificación

**Evaluaciones continuas:** Evaluaciones prácticas y teóricas a lo largo de cada módulo.

**Proyecto final:** Proyecto de integración que aplicará los conocimientos adquiridos durante el curso.


**Certificación:** Certificado de finalización del curso o de cada módulo individual, con acreditación de la formación y las competencias adquiridas.

# 8 módulos

## MÓDULO 1 Alta cocina - Cocina molecular

**64 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

 **8 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

### CONTENIDO

- **Técnicas avanzadas de cocción y presentación:** Baja temperatura, esferificación, ahumado, entre otras técnicas.
- **Innovación culinaria:** Desarrollo de recetas creativas y procesos gastronómicos.
- **Trabajo con materias primas de lujo:** Trufa, fuagrás, caviar y marisco selecto.
- **Ciencia y técnicas moleculares:** Gelificación, espumas y gases nobles, como el nitrógeno líquido.
- **Aplicaciones creativas en alta cocina:** Innovación en texturas, sabores y presentaciones.
- **Uso de aditivos y aplicaciones:** Agar-agar, goma xantana, alginatos, entre otros.



## MÓDULO 2 Postres de restaurante, cocina dulce y horno de pan

**48 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

 **6 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

### CONTENIDO

- **Técnicas de repostería avanzada:** Métodos de preparación y presentación de postres.
- **Diseño y emplatado de postres:** Estética y balance de sabores en la ideación y creación de postres.
- **Chocolate y bombonería:** Técnicas especializadas en el manejo y la elaboración de productos de chocolate.
- **Nuevas técnicas aplicadas a los postres:** Innovaciones en la creación de dulces.
- **Horno artesanal:** Masas madre, fermentación y horneado.
- **Bollería francesa:** Cruasanes, pain au chocolat, bollos y otros productos.
- **Elaboración de masas de hojaldre y fermentadas:** Técnicas para obtener texturas perfectas.



# MÓDULO 3 Nutrición y tecnología de los alimentos

**32 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

**4 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

## CONTENIDO

- **Composición nutricional de los alimentos:** Macros, micronutrientes y su impacto en la salud.
- **Cocina saludable y dietas especiales:** Platos aptos para veganos, celíacos, diabéticos, etc.
- **Seguridad alimentaria:** Manipulación y conservación segura de alimentos.
- **Nuevas tecnologías alimentarias:** Alimentos funcionales y técnicas de conservación avanzada.
- **Química culinaria:** Procesos químicos en la cocina y su impacto en los alimentos.



# MÓDULO 4 Gestión económica de la cocina y el liderazgo

**24 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

**3 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

## CONTENIDO

- **Organización de la cocina:** Roles y funciones del equipo de cocina.
- **Liderazgo y motivación:** Gestión de equipos en entornos de alta presión.
- **Planificación de menús:** Control de stocks y gestión de costes.
- **Gestión de producción:** Optimización del tiempo y flujo de trabajo.



# MÓDULO 5 Diseño en la gastronomía: integración de espacios, vajilla y estética visual

**32 h**  
Horas aula

**8 h**  
semanales  
1 h tutoría semanal

**4 semanas**  
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

**ACCESO**  
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM  
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

## CONTENIDO

- **Creatividad como proceso central:** Fomentar el pensamiento creativo aplicado al diseño en diferentes áreas.
- **Diseño de producto:** Creación de objetos funcionales, estéticos y sostenibles, explorando materiales y tendencias.
- **Diseño gráfico:** Comunicación visual efectiva a través de tipografía, colores y composición.
- **Diseño industrial:** Soluciones novedosas a problemas complejos, con enfoque en funcionalidad y producción.
- **Prototipos y bocetos:** Desarrollo de conceptos desde la idea hasta el prototipo final.

