ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Técnicas Culinarias Actuales: Cocina al Vacío, Baja Temperatura y Fermentaciones

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Técnicas Culinarias Actuales: Cocina al Vacío, Baja Temperatura y Fermentaciones de ICUFOR y da un salto cualitativo en tu carrera gastronómica. En un sector donde la innovación marca la diferencia, dominar estas técnicas te posicionará como un profesional capaz de ofrecer elaboraciones de alta precisión, texturas únicas y sabores complejos que conquistan a los comensales más exigentes.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos científicos que sustentan la cocina contemporánea, desde las reacciones bioquímicas de los alimentos hasta el manejo experto de equipamiento profesional como envasadoras, roners y hornos de vapor. Aprenderás a ejecutar cocciones al vacío y baja temperatura en carnes, pescados y vegetales, controlando con exactitud los parámetros de tiempo y temperatura.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos científicos de la cocina contemporánea, identificando las bases bioquímicas, físicas y microbiológicas implicadas en la transformación culinaria.

Dominar las técnicas de cocina al vacío, aplicando los procedimientos de envasado, cocción y acabado adecuados según la naturaleza de cada producto.

Conocer los procesos fermentativos de interés gastronómico, distinguiendo los microorganismos, los sustratos y los factores de control implicados en cada técnica.

Diseñar propuestas gastronómicas integradas, combinando sinérgicamente cocción al vacío, baja temperatura y fermentaciones mediante fichas técnicas estandarizadas y análisis sensorial.

Conocer el equipamiento profesional para técnicas culinarias avanzadas, diferenciando tipologías, criterios de selección y protocolos de mantenimiento.

Aplicar los principios de la cocción a baja temperatura, ajustando con precisión los parámetros de tiempo y temperatura según el alimento y el resultado deseado.

Identificar los peligros alimentarios y la normativa aplicable a las técnicas avanzadas, diseñando protocolos de seguridad basados en el sistema APPCC.

Planificar la implementación de técnicas culinarias avanzadas en establecimientos profesionales, analizando su viabilidad técnica, económica y operativa según el modelo de negocio.

Temario

01 Fundamentos científicos y tecnológicos de la cocina contemporánea

1.1. Evolución histórica de las técnicas culinarias: de la cocina tradicional a la revolución tecnológica en gastronomía
1.2. Bases de ciencia de los alimentos aplicadas a la transformación culinaria
1.3. Principios de transferencia de calor y su relevancia en la cocina moderna
1.4. Fundamentos microbiológicos esenciales para la aplicación de técnicas culinarias avanzadas
1.5. Conceptos de innovación y creatividad aplicados al desarrollo gastronómico profesional

Temario

02 Equipamiento profesional, instrumentación y materiales para la cocina tecnológica

2.1. Panorama general del equipamiento específico para técnicas culinarias avanzadas
2.2. Máquinas de envasado al vacío: tipologías, funcionamiento y criterios de selección
2.3. Equipos de cocción a baja temperatura: baños termostatizados, hornos de vapor y roners
2.4. Bolsas, films y recipientes aptos para cocción al vacío y baja temperatura
2.5. Instrumentación de medición y control: sondas térmicas, termómetros de precisión y dataloggers
2.6. Equipamiento auxiliar para procesos de fermentación y mantenimiento del equipamiento especializado

Temario

03 Cocina al vacío: principios, técnicas y aplicaciones gastronómicas

3.1. Concepto y fundamentos de la cocina al vacío en el contexto profesional
3.2. Técnicas de envasado al vacío según la naturaleza del producto
3.3. Marinados, impregnaciones y maceraciones intensificadas mediante vacío
3.4. Cocción al vacío de carnes, aves y piezas de caza
3.5. Cocción al vacío de pescados, mariscos y cefalópodos
3.6. Cocción al vacío de vegetales, legumbres y frutas
3.7. Sistemas de enfriamiento rápido, almacenamiento y regeneración de productos envasados al vacío
3.8. Aplicaciones del vacío en pastelería y elaboraciones dulces

Temario

04 Cocina a baja temperatura: control térmico preciso y transformaciones culinarias

4.1. Definición y principios de la cocción a baja temperatura como técnica diferenciada
4.2. Efecto de la baja temperatura sobre las proteínas: desnaturalización controlada y conservación de jugosidad
4.3. Técnicas de cocción a baja temperatura en medio húmedo: baño maría de precisión y cocción por inmersión
4.4. Técnicas de cocción a baja temperatura en medio seco y mixto: hornos de convección-vapor
4.5. Cocción a baja temperatura según tipología de producto
4.6. Confitados a baja temperatura en grasas: aceites, mantequillas y grasas animales
4.7. Gestión de la producción en cocinas profesionales basadas en técnicas de baja temperatura

Temario

05 Fermentaciones aplicadas a la gastronomía contemporánea

5.1. Fundamentos biológicos y bioquímicos de los procesos fermentativos
5.2. Microorganismos protagonistas de las fermentaciones gastronómicas
5.3. Fermentación láctica de vegetales: técnicas, procesos y aplicaciones
5.4. Fermentaciones a base de koji y sus derivados culinarios
5.5. Fermentaciones acéticas y producción de vinagres artesanales en la cocina profesional
5.6. Bebidas fermentadas no alcohólicas y de baja graduación con aplicación culinaria
5.7. Fermentaciones aplicadas a lácteos, masas y otros sustratos de interés gastronómico
5.8. Integración de las fermentaciones en la propuesta gastronómica: desarrollo del umami, acidez y complejidad de sabor

Temario

06 Seguridad alimentaria, análisis de peligros y normativa aplicable a las técnicas culinarias avanzadas

6.1. Marco normativo europeo y nacional en materia de seguridad alimentaria aplicable a la restauración
6.2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) adaptado a técnicas culinarias avanzadas
6.3. Riesgos microbiológicos específicos asociados a la cocción a baja temperatura y al envasado al vacío
6.4. Seguridad alimentaria en los procesos de fermentación controlada
6.5. Buenas prácticas de manipulación, gestión de alérgenos y etiquetado en cocinas que aplican técnicas avanzadas

Temario

07 Integración de técnicas, diseño de propuestas gastronómicas y gestión de la innovación culinaria

7.1. Estrategias para la combinación sinérgica de cocción al vacío, baja temperatura y fermentaciones en una misma propuesta
7.2. Diseño y desarrollo de recetas basadas en técnicas culinarias avanzadas
7.3. Análisis sensorial aplicado a la evaluación de elaboraciones con técnicas avanzadas
7.4. Aplicación de las técnicas avanzadas en diferentes modelos de negocio gastronómico
7.5. Tendencias actuales y prospectiva en la evolución de las técnicas culinarias contemporáneas
7.6. Planificación de un proyecto de implementación de técnicas culinarias avanzadas en un establecimiento profesional

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

