





DIPLOMADO

en cocina molecular

TECNOEMOCIONAL

La evolución está en todos lados, desde que el ser humano crece, busca diversas formas de adaptarse para expresar al máximo y optimizar recursos, al mismo tiempo tener una mejor calidad de vida por medio de múltiples medios, esto sucede en todos los ámbitos y profesiones, se evoluciona en la forma de vestir, en la forma de manejar, en la forma de hablar y lo más apasionante en la forma de comer, es ahí donde toma vida la cocina tecnoemocional.

La gran mayoría si no es que todas las instituciones educativas alrededor del globo terráqueo se enfocan al aprendizaje por medio de la imposición de conocimiento y la repetición para poder evaluar a los alumnos, de tal forma que es un aprendizaje en una sola vía, si no se hace cómo el docente espera se penaliza, en cambio este diplomado está enfocado "al saber hacer" por medio del desarrollo creativo consciente de múltiples áreas del pensamiento, se les enseña el

valor del producto, la retórica de cómo surgieron las diferentes corrientes culinarias y científicas, el apreciar el arte y la técnica precisa para cada tipo de cocción, el cómo y el por qué del uso de aditivos alimentarios, pero siempre dando lugar a que nada está dado por hecho, que crear es no copiar.

Además pensamos en las experiencias culturales gastronómicas que son la mejor manera de entender en el plano actual por medio de visitas guiadas visitando lugares estratégicos para valorar el entorno gastronómico.



Aquí son libres de crear, innovar, imaginar, desarrollar una inteligencia crítica y analítica, para poder ser los innovadores gastronómicos del futuro desarrollando proyectos que además de impactar en la sociedad podrán impactar a toda la humanidad por medio del error, si, del error, esta metodología del “saber hacer” busca que cada alumno sea libre y que innove diferentes platillos, técnicas, presentaciones, experiencias, productos y el alumno mismo se dará cuenta de sus errores, porque equivocándose se da lugar a la perfección.

¿POR QUÉ MCS?

DISRUPTIVOS EN TODA
AMÉRICA DESDE 2009

El mundo es cada vez más rápido y cambia radicalmente en un escenario donde la disrupción es la opción y nosotros los preparamos para ello.

En 2009 MCS abrió la primera empresa de **COCINA MOLECULAR** en toda América con el primer kit de cocina molecular y se ha ganado un puesto en la preferencia de los chefs más renombrados en México y en el extranjero, desde entonces estamos en constante evolución, generamos nuestros propios aditivos, generamos sensaciones por medio de gadgets y aparatos disruptivos en la cocina de vanguardia para dar solución a los problemas del mundo desde la gastronomía



Además creamos **Molecular Cuisine Academy** que es un laboratorio para poder compartir las diferentes Técnicas de la cocina de vanguardia, por medio de cursos de alta cocina molecular con más de 2000 alumnos egresados tanto de México como de otros países que viajan simplemente por que somos la mejor opción.

Tenemos en nuestro ADN la cocina molecular, la creatividad, el luchar contra lo cotidiano, el innovar y crear, es por eso que estamos preparados para hacer de ti ese chef especialista de cocina molecular que el futuro reclama.



Al ser parte de esta segunda generación del Diplomado en Cocina Molecular estarás con chefs y personas de varias partes, para formar identidad recibirás una playera que te identificará como MCS family, misma que llevarás puesta en las experiencias culinarias.

En el mundo gastronómico mcs es sinónimo de Innovación, Creatividad, Ciencia, vanguardia y liderazgo



DIPLOMADO C h e f

ESPECIALISTA EN COCINA MOLECULAR

Este diplomado está diseñado para chef profesionales que buscan un giro en su carrera y para crear nuevas propuestas trasladarlas en sus posiciones, sobre todo en proyectos y emprendimientos gastronómicos del siglo XXI

El diplomado **tiene validez oficial por medio de la SEP, (Secretaría de Educación Pública de México), con validez curricular.**

Sabemos que tus tiempos son muy valiosos, de tal forma que pensamos en un formato intensivo, además de todo incluido, para que en lo único que tengas que preocuparte es en absorber conocimiento.



DIPLOMADO EN COCINA Molecular

Dirigido a profesionales de la industria de alimentos que quieren vivir una experiencia educativa intensa para poder dominar la ciencia detrás de la cocina tecnoemocional de la mano del mejor exponente de cocina molecular en América

COMENZAMOS
EL 12 DE FEBRERO AL 01 DE
MARZO 2024

Modalidad intensivo
3 semanas (18 días - 120
hrs)

FEBRERO 2024

Horario de 9 am a 3 pm de lunes a viernes, dos sábados se realizan experiencias culturales gastronómicas desde las 8 am y el último sábado es la graduación

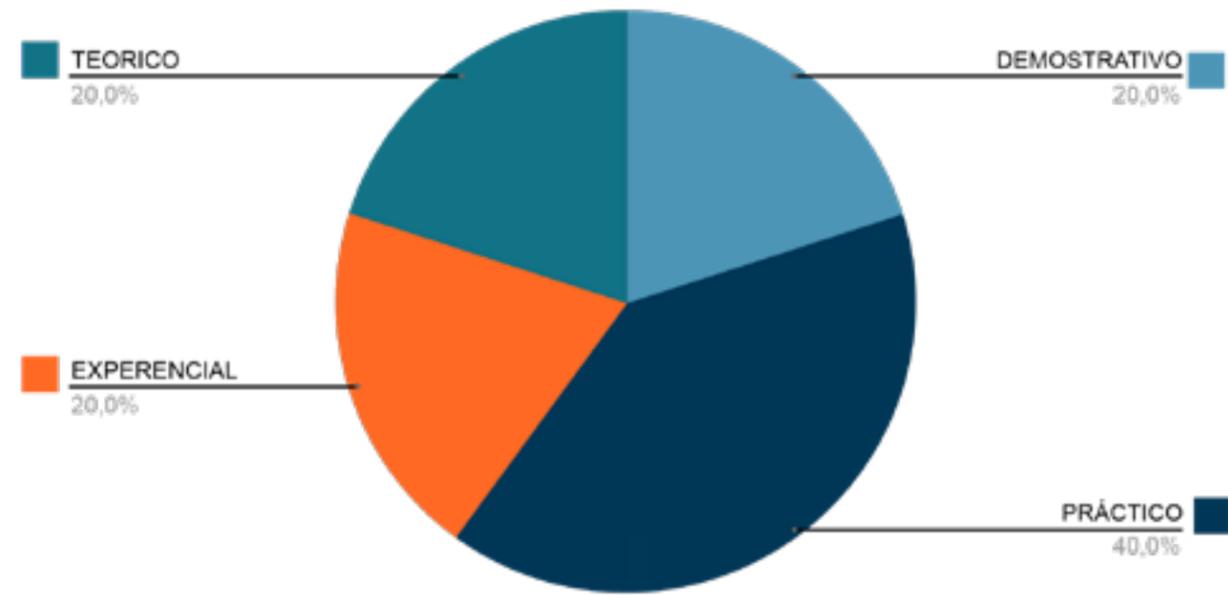
Lo importante es preparar al estudiante para percibir un nuevo punto de vista del futuro gastronómico, crear y diseñar propuestas culinarias de alta cocina además de descubrir nuevas posibilidades gastronómicas con bases científicas para poder aplicarlas en el mundo laboral.





METODOLOGÍA MCS

Creemos que para ser un experto tienes que hacerlo y eso significa poner manos a la obra de tal forma que en la búsqueda de la solución se equivocara o se tendrá un error, contrario de lo que mucha gente piensa y ve el error como algo malo, nosotros pensamos que el error es el proceso normal de la innovación para una posterior evolución



Imaginate un viernes donde pongas a prueba tus habilidades sin límites dentro de una cocina equipada con la última tecnología, manejando nitrógeno líquido, maquinas rotavaporadores, ultracongeladores, sous vide y así des rienda suelta a tu imaginación, creando una verdadera maravilla culinaria. Pues así son los viernes de Creatividad y desarrollo en el diplomado de cocina molecular

La metodología es única en su tipo ya que de lunes a jueves los alumnos asisten a clases teóricas por la mañana de **9:00 a 3:00** pm es de total práctica de laboratorio y cocina

Tres viernes son "viernes de creatividad y desarrollo", donde el alumno hace coworking, investigación y desarrolla un tema o un plato con las técnicas aplicadas durante la semana con una canasta sorpresa

Contamos con un formato donde la práctica es donde nos ponemos manos a la obra con un 40%, seguido de la teoría en un 20%, continuando con experiencias culinarias con otro 20% y finalizando con la demostración en un 20%



INSTALACIONES

Molecular Cuisine Academy es un lugar diseñado para la enseñanza gastronómica con un laboratorio totalmente equipado y con la última tecnología, en donde podrás encontrar ultracongeladores, hornos inteligentes, maquinas de vacío, rotaevaporadores en una área totalmente climatizada para tu confort y además una aula con proyección audiovisual para recibir clases teóricas.



clicl en el link

<https://www.youtube.com/watch?v=vYPfbExSYIE>

EXPERIENCIAS CULINARIAS

Las experiencias culinarias sirven para poder desarrollar el pensamiento y conocer el entorno relacionado a la industria alimentaria del futuro, se pretende que los alumnos puedan visitar un día y aprender de un agricultor, de un maestro mezcalero o tlachicolero (maestro de pulque), de un artesano, de una cocinera tradicional o un chef afamado.

Recorrer la historia de las calles de una ciudad con historia y patrimonio de la humanidad, en un recorrido guiado a museos gastronómicos, calles donde sucedieron hechos históricos, comprender la ciudad en todos sus enfoques culturales que la hacen ser una de las mejores ciudades para vivir y recorrer.

Visitar lugares populares en la vida del poblano a sus afueras, que te harán comprender lo que sucede en la escena cultural gastronómica del México de hoy en día



¿QUIÉN IMPARTE EL CURSO?

En primer lugar quien diseñó el diplomado es el chef Fundador de MCS, Miguel Ángel Cepeda Vidal quién impartirá todo su conocimiento de la cocina molecular, y a su vez un equipo especializado que conforman químicos en alimentos, ingenieros y chefs para este modelo educativo con un formato sui generis

¿Quieres conocerlos?

Chef Cepeda

Culinary arts profesional and Molecular pastry Chef. CEO de Molecular Cuisine Supplies, Ponente internacional sobre cocina tecno emocional y de vanguardia desde 2009, imparte talleres de cocina molecular por todo el mundo, también, Comenzó en un restaurante tradicional mexicano de su familia desde hace mas de 35 años, "Que chula es puebla", además es Chef consultor para restaurantes en NewYork, San Antonio texas, México, Guadalajara y Riviera maya. Miembro del equipo oficial Profesional Olimpico Culinario de México, obteniendo dos medallas de plata y una medalla de bronce en las olimpiadas culinarias en Alemania y en la Copa del Mundo en Luxemburgo, colaborador en el libro "el festín de los sabores", y creador de multiples herramientas para cocina molecular bajo su marca MCS

- Químico en Alimentos Francisco



Chef. Juan Manuel Albatros



Chef. Shaddai Benavides

Chef. Hisel Gonzalez Hernández





Puebla, México

Patrimonio Gastronómico de la Humanidad por la UNESCO

Su concepción urbana, que remonta al siglo XVI y se inspira en el Renacimiento, Puebla es el escenario de una serie de enfrentamientos en el siglo XIX, y en particular de la mayor parte de las luchas populares que rodean la formación del México (1821) Independencia y acompañan los movimientos revolucionarios (1910)

En Puebla, el cuerpo expedicionario francés dirigido por Napoleón, es vencido por los Poblanos en 1862; éste es precisamente el acontecimiento que se evoca con ocasión de la fiesta nacional de México *5 DE MAYO



La Ciudad de Puebla como “Mejor Ciudad Patrimonio Mundial para vivir la historia”, “Lo Mejor de México” al ser reconocido como “Mejor estado para disfrutar la gastronomía tradicional y contemporánea”, “Mejor ruta religiosa para admirar la expresión de la fe” y Chignahuapan como “Mejor Pueblo Mágico para una escapada inolvidable”,

que tienen fama mundial como el “Mole Poblano”, platillo Barroco que no hace falta explicar, otro de fama mundial es el “Chile en Nogada” que de igual forma representa la identidad con los colores de la bandera mexicana.



Moles, adobos, pipianes, manchamanteles, chalupas, molotes, cemitas, tacos àrabes, mezcales, borrachitos, muèganos, pelonas, tortitas de santa clara, camote poblano, limòn en cocada y vino son solo algunas de las cosas como herencia culinaria que representa este destino turistico.



TODO

INCLUIDO + HOSPEDAJE

Este DIPLOMADO está pensado para que no te tengas que preocupar de nada, solo de aprender.

Sabemos que moverse de un lugar a otro es difícil y hasta implica gastar dinero en traslados, más si eres foráneo, entre taxis y plataformas de movilidad por eso contamos con espacio para facilitar tu alojamiento en el mismo edificio donde tomarás las clases.



Entrada principal, es decir un juego de 2 llaves, mismas que al finalizar el diplomado tienes que regresar además de firmar el reglamento de hospedaje.

UNIFORME

Ser parte de la identidad del diplomado es justamente el uniforme, podrás recibir clases en zapato deportivo si así lo deseas pero con pantalón negro o de mezclilla y vistiendo la chaqueta oficial del diplomado, mandil y la playera que llevarás puesta durante las "Experiencias"



Uniforme: Una filipina de cocina, 2 playeras y 2 mandiles



REQUISITOS

- Ser mayor de edad
- Estudios a fines de la industria de la hospitalidad
- Realizar la entrevista de evaluación

Pesos Mexicanos

* Plan solo Diplomado **\$ 36,550**

- **No incluye Hospedaje**

<https://www.paypal.com/invoice/s/pay/INV2-FK5G-AU7D-ZXZJ-VBMP>

* Plan todo incluido, pago de contado **\$ 54.500**

- **Hospedaje**

<https://www.paypal.com/invoice/p/#ELQUUPVTH8AGKEXD>

PREVENTA 1 (18 de diciembre del 2023 al 05 de enero - 2024)

Plan todo incluido **\$ 46,750**

Plan sólo Diplomado **\$ 36,550**

PREVENTA 2 (05 enero al 20 de enero - 2024)

Plan sólo Diplomado **\$ 42 500**

Plan todo incluido **\$ 54 500**

Inscripción \$ 5 700 (no reembolsable)

Todos los precios son más iva en caso de requerir factura

Dólares Estadounidenses

Plan todo incluido, pago de contado **USD \$ 3406**

Plan sólo Diplomado **USD \$ 2284**

(El costo incluye comisiones bancarias)

PREVENTA 1 (18 de diciembre 2023 al 05 de enero del 2024)

Plan todo incluido **\$ 2875**

Plan sólo Diplomado **\$ 2380**

PREVENTA 2 (05 de enero al 20 de enero)

Plan todo incluido **\$ 3406**

Plan sólo Diplomado **\$ 2656**

- Inscripción **USD \$ 356.00 (no reembolsable)**
- **Pesos mexicanos**
 - Hasta 12 y 24 meses sin intereses
 - Además hasta 24 meses sin intereses pagando solo en Pesos Mexicanos con tarjetas participantes directo en la pasarela de pago
- ¿Quieres gozar de los beneficios de las preventas sin tarjeta bancaria?
- Puedes hacer el pago directo en nuestra cuenta bancaria, pregunta en tu entrevista para pesos mexicanos ó dólares

PARA SER ACEPTADO EN EL DIPLOMADO

1.- LLENAR EL FORMULARIO

Llena este formulario para tener ese primer acercamiento

2.- AGENDAR CITA VIRTUAL

Escoge una fecha y horario que te convenga, en los horario establecidos

3.- ENTREVISTA DE EVALUACIÓN

Al agendar la cita lo que sigue es una entrevista donde encargados del diplomado evaluaremos tus conocimientos previos, aptitudes y actitudes

4.- RESPUESTA DE ACEPTACIÓN

En un lapso de 24 a 48 horas recibirás una respuesta vía correo electrónico

5.- INSCRIPCIÓN

si todo salio bien estarás listo para ser parte de esta generación del Diplomado en Cocina Molecular



TEMARIO

TEMA 1. QUÍMICA Y FÍSICA PARA COCINEROS

- °Química de alimentos
- °Conservación de alimentos
- °Microbiología de alimentos
- °Microbiología para cocineros
- °Conservadores

TEMA 2. COCINA MOLECULAR 360°

- °Cocina molecular 360°
- °Tendencias gastronómicas
- °Food styling

Tema 3. CRYOCOCINA

- °¿Que es la cryococina?

TEMA 4. EQUIPO Y HERRAMIENTAS DE LA COCINA CREATIVA/ MOLECULAR

- °Equipo y herramienta de la cocina creativa

TEMA 5. ESFERIFICACIÓN

- °Esferificación
- °¿Que es?
- °Directa
- °Inversa
- °Multiesferificación
- °Bi-color

TEMA 6. ALTO VACÍO EN LA COCINA MOLECULAR

- °Aditivos en la cocina moderna
- °Gelificantes
- °Gelificación
- °Agentes de cargas
- °Películas comestibles
- °Emulsionantes
- °Azúcares

TEMA 7. ARCILLAS Y SILICONAS

- °Arcillas y siliconas

TEMA 8. ALTO VACÍO EN LA COCINA MOLECULAR

- °¿Que es el alto vacío?
- °¿Que es el vacío?

TEMA 9. SOUS VIDE

- °Tiempo y temperatura
- °Estrategias para recalentar el alimento

TEMA 10. RECONSTRUCCIÓN DE PROTEÍNAS DE ENZIMAS

- °Transglutaminasa

Tema 11. AHUMADOS EN FRÍO

- °Ahumados en frío
- °¿Que es?
- °Tipos
- °Usos

TEMA 12. AIREANTES Y ESPUMANTES

- °Aireantes / Espumantes
- °Espumas
- °Aires

TEMA 13. ESPESANTES

- °Espesantes
- °¿Que es un espesante?
- °Tipos de espesantes

TEMA 14. SHOW COOKING

- °Show Cooking
- ° Aparición del gueridon hasta nitro gueridon
- ° Factor wow, flash paper, neblinas
- ° food styling, neurona creativa, boceto de un plato