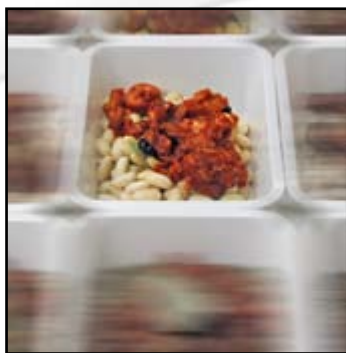


¿Qué es la formación de CocinasCentrales.com?

2010-06-14

En plena formación de CocinasCentrales.com para darle fin a este primer semestre del año, hacemos un alto en el camino para analizar los seminarios y renovar contenidos. Esta pausa merece hacer un balance del camino formativo que se emprendió hace ya dos años. En este reportaje encontrarás qué hemos hecho hasta el momento y qué pretendemos hacer a partir de ahora. Hoy por hoy, satisfechos de la buena acogida y la buena crítica recibida. Volvemos después del verano...

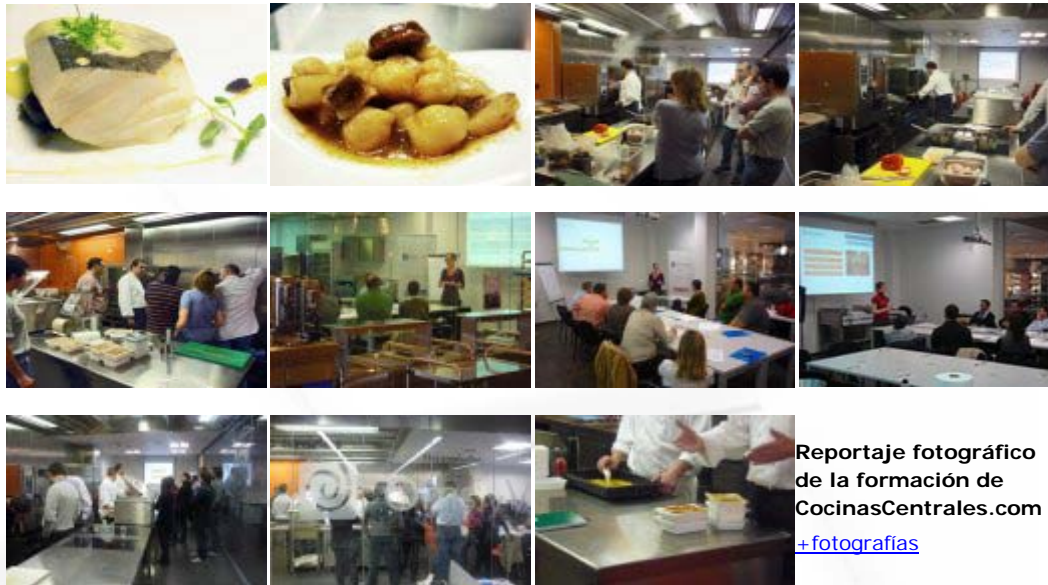


Es lunes 14 de junio de 2010, faltan unos minutos para las 10 de la mañana. En Oms y Viñas de Madrid, el aula está presidida por una pantalla que anuncia el título del seminario: *Cocina al vacío, fundamentos técnicos y aplicación práctica*. Sobre la mesa, las carpetas con el manual, las fichas técnicas, el bloc de notas y el bolígrafo esperan a sus alumnos. Unos minutos más tarde, atendemos a los alumnos que van llegando. A las 10 en punto, tras el intercambio de impresiones iniciales, los alumnos toman asiento,

Jorge vuelve tras la cocina a continuar con la preparación de los alimentos y Lorena toma protagonismo iniciando el seminario.

Y así empieza un seminario cualquiera de los más de 50 que CocinasCentrales.com lleva impartidos. Ocho horas de formación, que resumen una jornada de intercambio de experiencias, impresiones e intereses profesionales y por supuesto, muchos conocimientos centrados en industria y tecnología alimentaria. Aunque cada seminario es diferente, no podíamos redactar un reportaje de cada una de estas acciones formativas. Con este reportaje, hemos tratado de unificar estas características particulares para dar una visión global de **qué es la formación de CocinasCentrales.com**.





Reportaje fotográfico de la formación de CocinasCentrales.com
[+ fotografías](#)

TRAYECTORIA

CocinasCentrales.com lleva desarrollando formación desde 2008. A lo largo de estos años se han impartido seminarios de contenidos técnicos y aplicación en la industria, no obstante, también se ha desarrollado formación más gastronómica, como el curso sobre *Aceites, Sales y Vinagres*.

Los cursos estrella, sin duda, son los que se han consolidado como la formación de CocinasCentrales.com; ambos, seminarios sobre nuevas tecnologías en cocinas:

- Seminario de *COCINA AL VACÍO, FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA*
- Seminario de *GESTIÓN DE COCINAS CENTRALES EN LÍNEA FRÍA*

Anteriormente, esta formación se dividía en tres cursos independientes: seminario de *COCINA AL VACÍO, FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA*, seminario de *GESTIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINAS CENTRALES Y COCINAS 45* y seminario de *COOK&CHILL Y LÍNEA FRÍA*. Poco a poco se tiende a la unificación de contenidos y a la búsqueda de interrelaciones que vinculen estos seminarios, para hacer de estos cursos una formación más completa y diversificada. Además, se trata de concentrar estos contenidos en el tiempo, ofreciendo una formación intensiva.

Además de esta formación propia, CocinasCentrales.com ofrece formación específica para las empresas que lo soliciten así como las entidades que requieren de este profesorado para impartir formación para cadenas hoteleras o gerentes de hostelería.

Oms y Viñas Barcelona

Passatge Centelles, 10-20

0813 Barcelona

Tlf. 932.780.960

Accesos a las aulas

[Ver mapa más grande](#)

Oms y Viñas Madrid

Av. Andalucía, km 10.5- Polígono Neisa Sur Fase 6, nave 7 (Marconi) -28021 Madrid

Tlf. 917.950.700

Accesos a las aulas

[Ver mapa más grande](#)

Oms y Viñas Valencia

Barranc de Xiva, 9

Polígono de Raga

46210 Picanya (Valencia)

Tlf. 963.483.336

Accesos a las aulas

[Ver mapa más grande](#)

Oms y Viñas Zaragoza

Av. Diagonal Plaza

nº 14, nave 31

50197 Zaragoza

Tlf. 976.404.522

Accesos a las aulas

[Ver mapa más grande](#)

Estas aulas cuentan con un espacio preparado para impartir la parte teórica y un espacio para el show cooking, equipado con toda la maquinaria necesaria para estos seminarios: horno, abatidor, envasadora de vacío, etc. Ambos espacios se encuentran en la misma estancia, por lo que la parte teórica y la parte práctica se desarrollan de forma simultánea.

Agradecer en este punto, la colaboración de Rational, Nutripack y Fritermia, por la participación en estos seminarios con su maquinaria.

SEMINARIOS

La formación se centra en torno a las nuevas tecnologías en cocina. Son dos los seminarios desarrollados que se imparten actualmente:

- Seminario de *COCINA AL VACÍO, FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA*
[Temario y tarifas](#)
- Seminario de *GESTIÓN DE COCINAS CENTRALES EN LÍNEA FRÍA*
[Temario y tarifas](#)

Ambos seminarios presentan las mismas características formales: con una duración de 8 horas, estos seminarios se imparten de 10 a 18 en las instalaciones

de Oms y Viñas. Presentan grupos muy reducidos, con contenidos personalizados, como comentábamos anteriormente. Los seminarios incluyen una demostración en directo de las técnicas culinarias que se presentan en la formación, para después ofrecer una degustación, con lo que dietas y coffee breaks vienen incluidos. Los seminarios son independientes entre sí, aunque se recomienda que se asista a ambos para recibir una formación completa en nuevas tecnologías en cocina. Podrás encontrar información sobre tarifas específicas y el temario concreto en los enlaces introducidos arriba.

MATERIAL

Los alumnos recibirán todo el material que van a necesitar durante el curso. CocinasCentrales.com ofrece con la formación un manual que resume el contenido teórico, así como las fichas técnicas de cada plato elaborado en la parte práctica: guisantes con jamón, bacalao o merluza, legumbres, foie mi-cuit, etc.

Al finalizar el seminario, se hace entrega de un certificado de asistencia.

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse a esta formación el procedimiento es simple: enviar un correo electrónico a comunicacion@cocinascentrales.com, contactar a través del tlf. 963.284.747 o bien completando directamente la solicitud de inscripción que se puede descargar on line en el espacio del seminario en concreto y enviándola al correo electrónico anteriormente especificado. Un mes antes de la formación nos ponemos en contacto con todas las personas que hayan solicitado plaza, para realizar una preselección.

NOVEDADES

A 14 de junio, CocinasCentrales.com se encuentra en plena formación. A lo largo del lunes se impartirá el seminario de *Cocina al vacío* y el martes 15, el seminario de *Gestión de cocinas centrales en línea fría*. Esta es la última formación del primer semestre y hasta después de verano, no se iniciará con la siguiente convocatoria.

2010, ha supuesto un año de cambios en la formación de CocinasCentrales.com, empezando por la **ampliación de las ciudades en que se imparten estos seminarios**: comenzó como una formación exclusiva para Madrid y Barcelona, y actualmente ya se desarrolla también en Valencia y Zaragoza, además de en todos aquellos puntos donde se contrate esta formación de forma exclusiva. Otro cambio notable ha sido la **unificación** del seminario de *Cocina al vacío* de forma que se pueda impartir en una formación intensiva de un día y el de *Gestión de*

