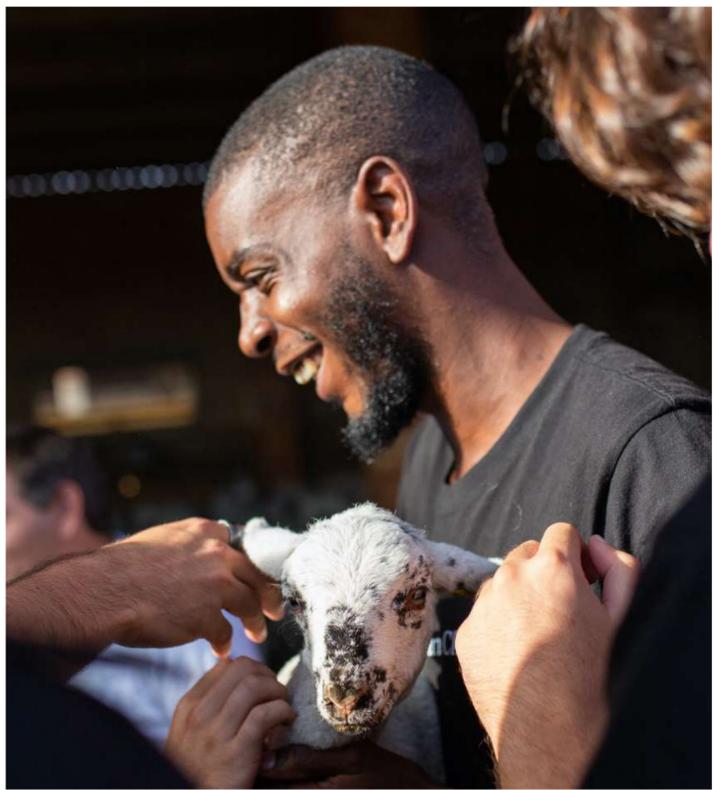


# FUEGO y BAJA TEMPERATURA

**PEC-F** • Programa Chef Especialista  
en Fuego y Baja temperatura





# PEC-F

## Programa Chef Especialista en Fuego y Baja Temperatura

El PEC-F es un programa de 3 meses de alta intensidad para chefs profesionales que quieren dar un salto hacia una mayor especialización dominando las altas y bajas temperaturas para así emprender y ofrecer experiencias gastronómicas diferenciadas para el siglo XXI.

Los alumnos y alumnas del Postgrado en Fuego y Baja Temperatura llegan al CIB desde todos los rincones del mundo, tienen un perfil emprendedor y amante de la creatividad y la innovación.

# PEC-F

## Programa Fuego y Baja Temperatura

DURACIÓN	HORAS	HORARIO	ALUMNOS	CONVOCATORIAS	SESIONES
<b>+3</b> Meses	<b>246</b> Horas lectivas	<b>6</b> Horas/diarias de lunes a miércoles de 8:00 a 14.00 o de 15:00 a 21:00 según convocatoria	<b>16</b> Alumnos por convocatoria en grupos de 8 alumnos	<b>3</b> Convocatorias anuales enero, mayo y septiembre combinando turno de mañanas y tardes	<b>+100</b> Sesiones con objetivos propios con especialistas en activo para cada materia

**Ser chef en el siglo XXI es ser alguien que crea, innova, comparte y lidera cocinas con una visión muy diferente a la del chef tradicional.**

El Postgrado en Fuego y Baja Temperatura convierte al chef en experto especializado de las altas y bajas temperaturas con un dominio íntegro de la materia prima y su conjugación para aplicarla a objetivos y contextos concretos dignos del siglo XXI.

Este programa ofrece al alumno el extenso conocimientos y el dominio de las diferentes técnicas y formas de tratar el fuego. Desde el despiece, cortes y uso de técnicas del nitrógeno, la liofilización, el soplete, el arte del ahumado o la cocción al vacío y las bajas temperaturas abriendo nuevas posibilidades y convertir al estudiante en chef diferenciado en el sector.

Como en todos los programas CIB, los alumnos de este programa tienen espíritu emprendedor y provienen de los cinco continentes.



## Más allá de la cocina de temperaturas Aquí enseñamos a innovar y crear experiencias gastronómicas para el siglo XXI

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN + TEAM  
MANAGEMENT

**10%**

Del contenidos para el desarrollo de  
habilidades laterales aplicadas a la C+  
I y el trabajo en equipo

VIVENCIAS

**3**

Sesiones siendo testigo  
de invitados especiales

CIB WORKSHOPS

**4**

Workshops para  
desafiarse uno/a  
mismo/a

TRABAJO DE CAMPO

**3**

salidas formativas  
experienciales

CHALLENGE

**+40**

horas en retos que  
evalúan  
transversalmente todo  
lo aprendido

**Por muchos conocimientos que adquieras lo que conseguirá distinguirte de los demás son tus habilidades y tus actitudes.**

Estar preparado para el siglo XXI que acaba de empezar imponiendo nuevas reglas ha de hacerse con nuevas metodologías de enseñanza y de aprendizaje.

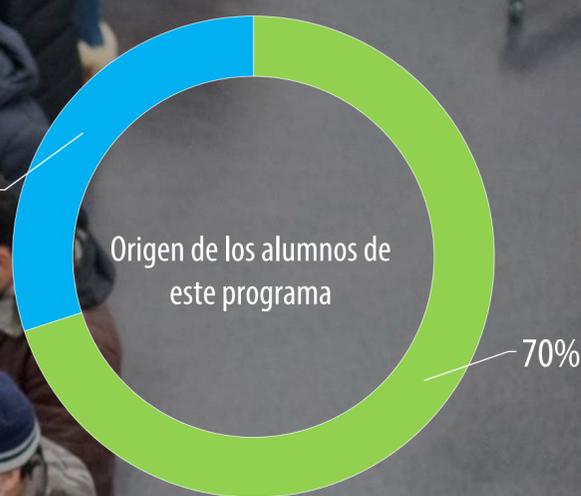
Nuestra metodología participativa es un claro ejemplo de ello, sin discursos ni monólogos sino participando activamente en el aula. Por eso en las sesiones participativas nos sentamos en círculo y por eso todos estamos en la primera fila, sintiéndonos protagonistas e iguales.

No nos limitamos a formar en conocimiento, sino que desarrollamos nuevas habilidades para enfrentarnos a los cambios de paradigma que nos depara el Siglo XXI y potenciamos las actitudes que son necesarias para obtener más y mejores posibilidades de éxito, para ser auténticos motores del cambio.

CIB®

PEC-F  
Fuego y  
Baja Temperatura

El perfil del postgrado es altamente cualificado con experiencia previa en la cocina profesional, y aproximadamente el 70% aspira a emprender nuevamente o primera vez.



■ Quiere emprender

■ Quiere ascender

## ¿Con quién estaré estudiando? Cómo son los alumnos del CIB

INTERNACIONAL	EDAD	PERFIL EMPRENDEDOR	EXPERIENCIA EN EL SECTOR	EXPERIENCIA COMO CHEFS	EXPERIENCIA INTERNACIONAL
<b>80%</b>	<b>30.6</b>	<b>40%</b>	<b>100%</b>	<b>9.8</b>	<b>70%</b>
Son estudiantes llegados de otros países	Años es la edad promedio de los alumnos del CIB	Han emprendido anteriormente	Son chefs con una carrera profesional gastronómica	Años de experiencia media en el sector de la restauración y cocina profesional	Han vivido experiencias profesionales fuera de su país de origen.

**El siglo XXI exige una actitud diferente frente al consumo, las propuestas, los alimentos y a las personas. Por eso se precisan nuevos agentes de cambio que lo hagan posible.**

Mucho más que una escuela, el Culinary Institute of Barcelona es un lugar de intercambio internacional donde convergen personas de todas las culturas existentes, pero con una pasión y un objetivo común.

Nuestros estudiantes son personas con un marcado carácter y espíritu emprendedor e inconformista. Son agentes del cambio y quieren protagonizar los nuevos paradigmas del siglo XXI.

Más de 60 países están presentes en nuestras aulas y el lenguaje común es siempre la gastronomía, el buen humor y el respeto a las nuevas y viejas ideas.

## ¿Cómo son las instalaciones del CIB? 1.600m<sup>2</sup> de escenarios formativos

AULA ANFITEATRO	AULA COCINA	AULA ACTIVA	AULA DINÁMICA	WORKROOM	ATRIO	OBRADOR
<b>2</b>	<b>4</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Aulas demostrativas completamente equipadas para hasta 24 alumnos cada una	Cocinas para 16 alumnos y 32 puntos de fuego cada una, (una de ellas es obrador)	Metros cuadrados ocupa nuestra aula activa para nuestros Workshops	Aulas dinámicas para las sesiones participativas.	Salas para uso de los alumnos, completamente equipadas	Espacio central para la socialización y la conectividad	Obrador equipado con la última tecnología disponible para cada alumno.

**Todo lo que está en el CIB está diseñado y dispuesto para el alumno: la mejor tecnología y las mejores instalaciones.**

Nunca una escuela de cocina había dispuesto tantos y tan buenos recursos para sus alumnos. Pero esto no es lo que más te va a sorprender.

Nuestra metodología no solo comprende e incluye excelentes escenarios de aprendizaje, sino que los usamos como recurso compartido con el alumno porque lo hace suyo desde el primer día. Toda nuestra tecnología está a tu servicio y podrás usarla como si fuera tuya para tus pruebas y trabajos de investigación.



## CHALLENGE

Nuestra forma de evaluar es tu mayor reto

CHALLENGE

**3**

Son los retos en los que vas a participar durante este programa

HORAS

**43**

Horas invertidas en Challenge para que apliques todo lo aprendido

**La única escuela del mundo en la que el día de evaluación es como una fiesta y los alumnos piden más**

Nuestra metodología es única y está orientada a enseñarte a definir, diseñar, medir y cumplir los objetivos.

Evaluamos de forma transversal todos los conocimientos adquiridos mediante retos, llamados CHALLENGE, en los que participarás periódicamente y donde, además de divertirte, sentirás el aprendizaje como nunca lo sentiste. Te darás cuenta de lo que aprendes en cada uno de ellos y, sobre todo, conocerás tus límites como nunca antes los habías conocido.

Y recuerda, aquí un 5 no es suficiente.

CIB®

PEC-F  
Fuego y  
Baja Temperatura



# PENSUM PEC-F

Especialista en Fuego y Baja Temperatura

Ámbito    Área    Materia    Horas

**Ámbito de CONOCIMIENTOS:**

Se refiere a todas aquellas materias en las que se adquiere un aprendizaje intelectual (desde la razón) tomando conciencia de los aspectos referidos al Por qué, el Cómo y el Qué del ámbito sujeto de estudio.

En el CIB dividimos este ámbito en tres áreas de la adquisición del conocimiento: Producto (Qué hacemos, Tecnología (Cómo lo hacemos) y Contexto (Por qué lo hacemos)

Ámbito	Área	Materia	Horas
KNOWLEDGE ACQUISITION	PRODUCT	<b>PRODUCTO</b> Materias primas y elaborados	36*
	TECHNOLOGY	<b>FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS</b> Física y Química de los alimentos	97
		<b>TECNOLOGÍA</b> Técnicas culinarias	
		<b>TECNOLOGÍA APLICADA</b> Práctica culinaria	
		<b>CORRIENTES</b> Nuevas tendencias globales	
	CONTEXTO	<b>MARCO CULTURAL</b> Antropología	10
		<b>FRAMEWORK</b> Seguridad alimentaria	
		<b>FUTURO</b> Miradas al Siglo XXI	

No puedes elaborar ni transformar en la cocina sin el conocimiento de cada uno de los productos implicados. Sus propiedades, origen, tratamiento, y alcance de su transformación son algunos de los aprendizajes que adquirirás en esta materia.

La cocina es transformación a través de la física y la química y debes conocer por qué ocurren las cosas cuando trabajas con productos biológicos como son los alimentos. Te ayudará a comprender y a mejorar cualquier proceso culinario.

Conocerás los procesos, la maquinaria y las distintas técnicas de elaboración y cocción, para que puedas elegir cuál de ellas es la más adecuada según el producto y el contexto.

Poner en práctica todo lo aprendido se convertirá a en tu materia favorita. Disponer de todas las herramientas para ejecutar tus propuestas harán que esperes estos momentos todas las semanas. Afortunadamente esta es la materia con más horas programadas.

Son sesiones donde obtendrás una visión global de las tendencias en cocina del fuego y la baja temperatura de la mano de sus creadores y desarrolladores.

Descubrirás a partir de la antropología de la alimentación como se han construido en el tiempo el uso y el dominio del fuego en la cocina.

La materia Framework recoge todos los aspectos que tienen que ver con el marco de tu trabajo vinculados a la seguridad alimentaria, la manipulación de alimentos, la contaminación cruzada y la higiene laboral.

Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

\*Horas aproximadas, pueden cambiar ligeramente según convocatoria.



# PENSUM PEC-F

Especialista en Fuego y Baja Temperatura



Ámbito	Área	Materia	Horas
LATERAL SKILLS DEVELOPMENT	MANAGE YOURSELF	<b>CREATIVIDAD E INNOVACIÓN</b> Desarrollo del pensamiento lateral	18
	MANAGE OTHERS	<b>TEAM MANAGEMENT</b> Trabajo en equipo	6

#### Ámbito de HABILIDADES:

Sin duda, no podemos alcanzar objetivos trascendentes sin contar con las habilidades personales que nos ayuden a impulsar a nuestros equipos en la misma dirección. Por eso damos importancia al desarrollo de habilidades laterales que clasificamos así: Manejo de uno mismo, manejo de otras personas y manejo de negocios.

Son aquellas sesiones donde se enseña y ejercitan habilidades relacionadas directamente con la creatividad y la innovación.

Las cocinas profesionales de hoy requieren de personas que sepan coordinarse y respetarse porque nunca antes el trabajo en equipo fue tan importante. En estas sesiones entenderás como funcionan los equipos y cómo manejarlos eficientemente.

Ámbito	Área	Materia	Horas
ATTITUDINAL EMPOWERMENT	LEADERSHIP ATTITUDES	<b>VIVENCIAS</b> Testimonio de invitados	6
	SOCIAL ATTITUDES	<b>CIB SPECIALS</b> Hola Day + Rendezvous+ DSMN	10
	PROFESSIONAL ATTITUDES	<b>TRABAJO DE CAMPO</b> Salidas experienciales formativas	18

#### Ámbito de ACTITUDES:

El comportamiento que emplea cada persona para hacer sus tareas condiciona el resultado y el de los que le acompañan. Es muy importante que aprendamos que cada actitud es fruto de una decisión, que uno decide qué actitud tomar ante cada reto o situación. Dividimos el ámbito actitudinal en tres áreas: Actitudes de liderazgo, sociales y profesionales.

Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.

Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.

Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar de forma que los aspectos tratados durante el postgrado.

Ámbito	Área	Materia	Horas
POSSIBILITIES	TRANSVERSAL APPLICATIONS	<b>CHALLENGE</b> Retos	43

#### Ámbito de POSIBILIDADES:

Llamamos ámbito de posibilidades a la capacidad de conocerse así mismo (autoconocimiento) y de reconocimiento del entorno. En el CIB tratamos este ámbito de forma transversal y la ponemos en práctica a través de los Challenge (Retos de evaluación transversal)

Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

KNOWLEDGE ACQUISITION

PRODUCT KNOWLEDGE



**PRODUCTO**  
Materias primas y elaborados

Conocerás productos como carnes de caza, grandes piezas, carnes maduradas, porchetta, mariscos y pescados, patés y embutidos, salsas o arroces y aprenderás como sacarle el máximo partido a estos a través de su cocción y elaboración.

HORAS

36

CRÉDITOS

3

Metodología



KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE



**FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS**  
Física y Química de los alimentos

Entenderás las transformaciones que se producen en la cocina desde un punto de vista científico. Entenderás los procesos físicos y químicos implicados en la fermentación, los texturizantes, salmueras y los ahumados.

HORAS

21

CRÉDITOS

2

Metodología



KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE



**TECNOLOGÍA**  
Técnicas culinarias

Conocer la maquinaria y la tecnología que se utiliza actualmente en altas y bajas temperaturas como Occo, Merry Chef, el nitrógeno, la olla a presión o el carbón y la leña. Conocerás también procedimientos como el afilado, los materiales de cocina y equipamientos industriales.

HORAS

30

CRÉDITOS

3

Metodología



KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE



**TECNOLOGÍA APLICADA**  
Práctica culinaria

Aprenderás las técnicas y utensilios necesarios para controlar la cocina del fuego y las bajas temperaturas a través de la práctica. Aprenderás a utilizar el vacío en la cocina, las cocciones indirectas, la cocción al ast, en kamado o en parrilla.

HORAS

42

CRÉDITOS

5

Metodología



KNOWLEDGE ACQUISITION	KNOWLEDGE ACQUISITION
TECHNOLOGY KNOWLEDGE	CONTEXT KNOWLEDGE
	
<b>CORRIENTES CULINARIAS</b> Nuevas tendencias globales	<b>MARCO CULTURAL</b> Antropología y Cultura gastronómica

Conocerás las nuevas corrientes culinarias en auge a partir del ejemplo del proceso creativo de un restaurante tres estrellas Michelin, El Celler de Can Roca.

Estudiarás la historia de la manipulación del fuego en la cocina y la evolución tecnológica de la cocina al fuego desde los inicios de la humanidad.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
4	1	

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
3	1	 

KNOWLEDGE ACQUISITION	KNOWLEDGE ACQUISITION
CONTEXT KNOWLEDGE	CONTEXT KNOWLEDGE
	
<b>FRAMEWORK</b> Seguridad alimentaria	<b>FUTURO</b> Miradas al Siglo XXI

La materia Framework recoge todos los capítulos que tienen que ver con el marco de tu trabajo, en especial de la seguridad alimentaria, la gestión de la cocina y la higiene laboral.

Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
2	1	

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT	LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE YOURSELF	MANAGE OTHERS
	
<b>CREATIVIDAD E INNOVACIÓN</b> Desarrollo del pensamiento lateral	<b>TEAM MANAGEMENT</b> Trabajo en equipo

Son aquellas sesiones donde se enseña y ejercitan habilidades relacionadas directamente con la creatividad y la innovación. En el CIB se hace especial atención a la adquisición de metodologías creativas y al desarrollo del pensamiento lateral.

Las cocinas profesionales de hoy requieren de personas que sepan coordinarse y respetarse porque nunca el trabajo en equipo fue tan importante. En estas sesiones entenderás cómo funcionan los equipos y cómo manejarlos eficientemente.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
18	3	W

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT	ATTITUDINAL EMPOWERMENT
LEADERSHIP ATTITUDES	SOCIAL ATTITUDES
	
<b>VIVENCIAS</b> Testimonio de invitados	<b>CIB SPECIALS</b> Hola Day + Rendezvous+ DSMN

Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.

Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	P

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
10	2	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT	POSSIBILITIES
PROFESSIONAL ATTITUDES	TRANSVERSAL APPLICATIONS
	
<b>TRABAJO DE CAMPO</b> Salidas experienciales formativas	<b>CHALLENGE</b> Retos

Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar los aspectos tratados durante el postgrado.

Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
18	4	E

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
43	12	R A



## ¿Quién dirige este programa? Nacho Baucells

Estudió gastronomía y desde 2005 se dedica a la cocina.

Mientras estudiaba tuvo su primera experiencia laboral como cocinero en el restaurante El fort de Ullastret y cuando finalizó sus estudios estuvo trabajando para un artesano de pasta durante 4 meses. Eso le llevo a viajar a Italia y trabajar durante un año en el restaurante Castello Di San Gaudenzio.

Ha trabajado también en el Racó de Can Fabes, restaurante catalán de tres estrellas Michelin que cerró poco después la muerte de su chef Santi Santamaria y en Sergi Arola Gastro, restaurante en Madrid de dos estrellas Michelin. En 2009 volvió a Barcelona y tras un año trabajando como segundo de cocina en Hotel Neri de Barcelona empezó a trabajar en El Cellar de Can Roca como segundo de cocina, restaurante de tres estrellas Michelin, donde ya había realizado unas prácticas de 6 meses. Des de 2013 es Jefe de Cocina de El Cellar de Can Roca.

Tiene un gran afán de aprender y de enseñar lo que ha aprendido a lo largo de su carrera que ha dedicado mayoritariamente a la partida de pescados y carnes.



# Culinary Institute of Barcelona

[www.cib.education](http://www.cib.education)

Calle Santander 49-51 | 08020 Barcelona

© Culinary Institute of Barcelona 2021

Este folleto tiene una función informativa y su contenido puede cambiar en función de la convocatoria.