

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Aprender variaciones en preparaciones culinarias, en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, variaciones de ingredientes, mezclas de sabores y presentaciones y decoraciones.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Cocina moderna, de autor y de mercado.

- 1.1 Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
- 1.2 Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
- 1.3 Evolución de los movimientos gastronómicos.
- 1.4 Pioneros franceses y españoles.
- 1.5 La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes.
- 1.6 Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- 1.7 De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual
- 1.8 Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- 1.9 Cocina de fusión. - Cocina Creativa o de Autor.
- 1.10 Platos españoles más representativos.
- 1.11 Su repercusión en la industria hostelera.
- 1.12 El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- 1.13 Influencia de otras cocinas.

Unidad didáctica 2. Experimentación y evaluación de resultados

- 2.1 Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- 2.2 Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- 2.3 Análisis, control y valoración de resultados.
- 2.4 Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- 2.5 Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.