

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Experto en Cocina Creativa o de Autor

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Realizar procedimientos de compra de acuerdo a un presupuesto establecido.
- Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO.

Aplicación de criterios de compra y reposición.

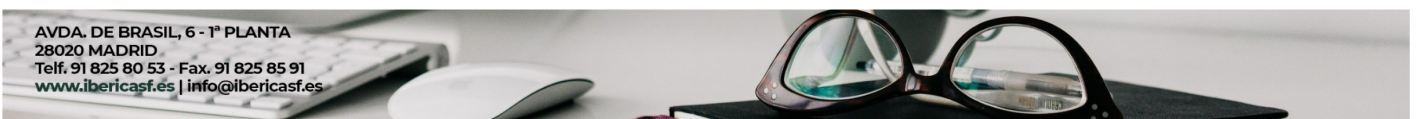
Proceso de elaboración de la lista de la compra.

Proceso de selección de establecimientos:

Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.

Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

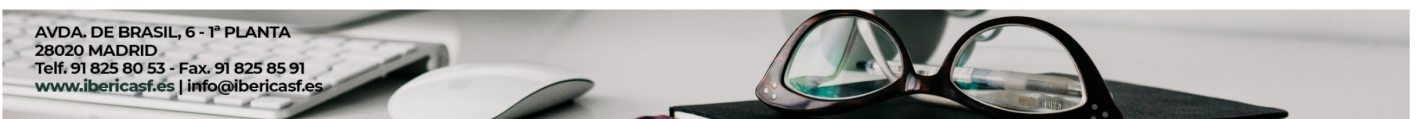
Técnicas de cocina doméstica:
Actuaciones previas al cocinado:
Proceso de conservación de alimentos cocinados:
Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
Elaboración de menús:
Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.
Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

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.
Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
Análisis, control y valoración de resultados.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.

Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.

Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.

Preservación del orden.

Aplicación de productos y útiles de limpieza: