



Cocina creativa y de autor

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas forma y corte de los géneros alternativa de ingredientes combinación de sabores texturas 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.

Contenidos:

Tema 1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.

- 1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor
- 1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos.
- 1.3. Géneros y productos
- 1.4. Maquinarias e instrumentos
- 1.5. Fases de los procesos
- 1.6. Cocciones novedosas
- 1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria

Tema 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.

- 2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa
- 2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacional y extranjero.
- 2.3. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero

Tema 3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

- 3.1. Instrumentos empleados



- 3.2. Forma y corte de los géneros
- 3.3. Alternativa de ingredientes
- 3.4. Texturas
- 3.5. Formas de acabado
- 3.6. Técnicas de creatividad
- 3.7. Fases del proceso creativo

Tema 4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

- 4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos
- 4.2. Marketing