

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.

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.

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: