



# 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: