

Cocina creativa y de autor

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor. En concreto el alumno será capaz de:
- 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

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. 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.

UD4. 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.