

NOMBRE DEL CURSO: COCINA CREATIVA Y DE AUTOR ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 100

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer diferentes culturas gastronómicas, su evolución y tendencias en la cocina nacional como Internacional.
- ✓ Asociar la creatividad de colores, sabores, texturas y aromas.
- ✓ Analizar y entender las fases del proceso creativo.
- ✓ Adquirir los conocimientos necesarios para realizar labores de diseño y cocinado de platos creativos en la actividad profesional de cocina.
- ✓ Conocer la presentación, oferta y decoración de ofertas gastronómicas.

INDICE:

UNIDAD 1: Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor

1.1. Terminología nacional

1.2. Terminología internacional

2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos

2.1. Técnicas y procedimientos aplicables

3. Géneros y productos

3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado

3.2. Gelificantes

3.3. Emulsionantes

3.4. Liofilizados

3.5. Deshidratados

3.6. Con Denominación de Origen (D.O.)

3.7. Flores y germinados

3.8. Espesantes

3.9. Esferificantes

4. Maquinarias e instrumentos

5. Fases de los procesos

6. Cocciones novedosas

7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria

7.1. Instrumentos y útiles

7.2. Materiales de uso más generalizado

7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes

Recuerda

UNIDAD 2: Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa

1.1. Libros cocina de autor

1.2. Cocineros creativos del momento

2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros

2.1. Selección

2.2. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero

Recuerda

UNIDAD 3: Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Instrumentos empleados

2. Forma y corte de los géneros

3. Alternativa de ingredientes

3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo

3.2. Combinación de sabores

3.3. Cualidades organolépticas específicas

4. Texturas

5. Formas de acabado

5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

6. Técnicas de creatividad

6.1. 4*4*4

6.2. Método 635

6.3. Phillips 66

6.4. Análisis morfológicos

6.5. Mapas mentales

6.6. Lluvia de ideas

7. Fases del proceso creativo

7.1 Recogida de la materia prima

7.2. Trabajo de las ideas recopiladas

7.3. Inspiración o surgimiento de la idea

7.4. Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica

Recuerda

UNIDAD 4: Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

1.1. Verificación de resultados

2. Marketing

2.1. Estrategias en la restauración

2.2. Acciones comerciales

2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas

Recuerda