

Curso: Cocina creativa y de autor (MF1060_3)

Modalidad: On line

Duración: 35 h.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:

1.1.1. Terminología nacional.

1.1.2. Terminología internacional.

1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:

1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables.

1.3. Géneros y productos:

1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado.

1.3.2. Gelificantes:

1.3.3. Liofilizados.

1.3.4. Deshidratados.

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

1.3.6. Flores y germinados.

1.3.7. Espesantes.

1.3.8. Esferificantes.

1.4. Maquinarias e instrumentos.

1.5. Fases de los procesos.

1.6. Cocciones novedosas.

1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

1.7.1. Instrumentos y útiles.

1.7.2. Materiales de uso más generalizado.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

2.1.1. Libros cocina de autor.

2.1.2. Cocineros creativos del momento:

2.1.2.1. Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.

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

2.2.1. Selección:

2.2.1.1. Las fichas técnicas.

2.2.1.2. Géneros.

2.2.1.3. Útiles y herramientas.

2.2.1.4. Equipos precisos.

2.2.2. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:

2.2.2.1. Técnicas.

2.2.2.2. Procedimientos de ejecución.

2.2.2.3. Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 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:

3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo:

3.3.1.1. Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.

- 3.3.2. Combinación de sabores.
- 3.3.3. Cualidades organolépticas específicas:
 - 3.3.3.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - 3.3.3.2. Combinaciones base.
 - 3.3.3.3. Experimentación.
 - 3.3.3.4. Evaluación de resultados.
- 3.4. Texturas.
- 3.5. Formas de acabado:
 - 3.5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - 3.5.1.1. Tendencias en las decoraciones.
 - 3.5.1.2. La técnica de la deconstrucción.
 - 3.5.1.3. Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
- 3.6. Técnicas de creatividad:
 - 3.6.1. 4*4*4.
 - 3.6.2. Método 635.
 - 3.6.3. Phillips 66.
 - 3.6.4. Análisis morfológicos.
 - 3.6.5. Mapas mentales.
 - 3.6.6. Lluvia de ideas.
- 3.7. Fases del proceso creativo:
 - 3.7.1. Recogida de la materia prima.
 - 3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas.
 - 3.7.3. Inspiración o surgimiento de la idea.
 - 3.7.4. Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

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

- 4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
 - 4.1.1. Verificación de resultados.
- 4.2. Marketing:
 - 4.2.1. Estrategias en la restauración.
 - 4.2.2. Acciones comerciales.
 - 4.2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas.