

TITULO: COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

HORAS: 80

OBJETIVOS:

- 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
- 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

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 nacionales y extranjeros.

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.