

# COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. VTP

**SKU:** .- VTP. | **Categorías:** [Catering](#), [Cocina](#), [Hoteles](#), [Hoteles](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#), [Restauración](#), [Sin categorizar](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 100

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Cocina creativa y de autor

#### 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.

Tal vez te interese este curso: [Cocina moderna, de autor y de mercado](#)

O quizá este otro: [Cocina en Línea Fría](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

