

# COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. MF1060\_3

SKU: EVOL-5049-iNO-B | Categorías: [Catering](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [80](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

#### Cocina Creativa y de Autor

#### Objetivos

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer a fondo la cocina creativa y de autor.

#### Contenidos

1. MÓDULO 1. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
  2. - Terminología nacional.
  3. - Terminología internacional.
4. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
  5. - Técnicas y procedimientos aplicables.
6. Géneros y productos:
  7. - Nuevos productos alimenticios del mercado.
  8. - Gelificantes.
  9. - Emulsionantes.
  10. - Liofilizados.
  11. - Deshidratados.
  12. - Con Denominación de Origen (D.O.).



13. - Flores y germinados.
14. - Espesantes.
15. - Esferificantes.
16. Maquinarias e instrumentos.
17. Fases de los procesos.
18. Cocciones novedosas.
19. El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
20. - Instrumentos y utiles.
21. - Materiales de uso mas generalizado.
22. - Diseno de bocetos y modelos graficos aplicando las tecnicas correspondientes.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS**

1. Fuentes de informacion y bibliografia sobre cocina creativa.
2. - Libros cocina de autor.
3. - Cocineros creativos del momento:
4. \* Biografia: Su cocina, sus tecnicas de creacion, productos, decoracion y montaje.
5. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
6. - Seleccion:
7. \* Las fichas tecnicas.
8. \* Generos.
9. \* Utiles y herramientas.
10. \* Equipos precisos.
11. - Tecnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
12. \* Tecnicas.
13. \* Procedimientos de ejecucion.
14. \* Control.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS**

1. Instrumentos empleados.
2. Forma y corte de los géneros.
3. Alternativa de ingredientes:
4. - Productos que permitan el desarrollo creativo:
5. \* Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.
6. - Combinacion de sabores.
7. - Cualidades organolepticas especificas:
8. \* Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.
9. \* Combinaciones base.
10. \* Experimentacion.
11. \* Evaluacion de resultados.
12. Texturas.
13. Formas de acabado:



14. - Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
15. \* Tendencias en las decoraciones.
16. \* La tecnica de la deconstruccion.
17. \* Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.
18. Tecnicas de creatividad:
19. - 4\*4\*4.
20. - Metodo 635.
21. - Phillips 66.
22. - Analisis morfologicos.
23. - Mapas mentales.
24. - Lluvia de ideas.
25. Fases del proceso creativo:
26. - Recogida de la materia prima.
27. - Trabajo de las ideas recopiladas.
28. - Inspiracion o surgimiento de la idea.
29. - Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS**

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
2. - Verificacion de resultados.
3. Marketing:
4. - Estrategias en la restauracion.
5. - Acciones comerciales.
6. - Realizacion y diseno de ofertas gastronomicas.

Tal vez te puede interesar este curso: [HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA](#)

O quizá este otro: [Enología para Cocineros](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

