

## Cocina creativa o de autor



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** 15.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

-Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y 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

#### Unidad didáctica 1. Cocina moderna, de autor y de mercado.

- 1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
- 1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
- 1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
- 1.4. Pioneros franceses y españoles.
- 1.5. La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes.
- 1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- 1.7. De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
- 1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- 1.9. Cocina de fusión.
- 1.10. Cocina Creativa o de Autor.
  - 1.10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
  - 1.10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento.
  - 1.10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.
  - 1.10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
  - 1.10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
  - 1.10.6. Nuevos utensilios en cocina.
- 1.11. Platos españoles más representativos.
- 1.12. Su repercusión en la industria hostelera.
- 1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- 1.14. Influencia de otras cocinas.

#### Unidad didáctica 2. Experimentación y evaluación de resultados

- 2.1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- 2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

2.3. Análisis, control y valoración de resultados.

2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.