

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2AF10603-N

**Nombre:** Cocina creativa y de autor

**Duración:** 100 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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.

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2AF10603-N

**Nombre:** Cocina creativa y de autor

**Duración:** 100 horas

**Modalidad:** Teleformación

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.