



Cocina creativa o de autor

Sku: UF0070_V2

Horas: 30

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

Tema 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

1.11. 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

Tema 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