



## HOTR0013. Cocina creativa y de autor.

**Sku:** PH\_HOTR0013

**Horas:** 75

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la 55 y equipamiento de cocina necesario.

### CONTENIDOS

**UNIDAD 1: Conceptos previos: innovación y creatividad aplicados a la cocina** 1.1 Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina. 1.2 Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina **UNIDAD 2: Nuevos procesos y conceptos aplicados a la cocina** 2.1 Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina" 2.2 Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes **UNIDAD 3: Nuevas materias primas y productos semielaborados** 3.1 Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor. **UNIDAD 4: Nueva 55 y equipamiento en cocina creativa** 4.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva 55 y equipamiento. 4.2 Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa. **UNIDAD 5: Fondos, caldos y guarniciones** **UNIDAD 6: Aperitivos, platos combinados y platos principales** **UNIDAD 7: Postres** 7.1 Postres originales **UNIDAD 8: Conservación y regeneración den cocina creativa y de autor** 8.1 Equipamiento asociado. 8.2 Técnicas y aplicaciones complejas.