

HOTR078PO. Cocina creativa y de autor



Sku: PD_HOTR078PO

Horas: 75

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer la principal terminología básica utilizada en cocina, cocina creativa y de autor.
- Estudiar los principales proyectos de innovación en la cocina creativa y de autor.
- Analizar las ideas y procesos asociados a las elaboraciones de cocina creativa y de autor y su presentación.
- Conocer las principales materias primas que se pueden utilizar en cocina creativa y de autor.
- Estudiar los equipos y maquinaria utilizados en cocina creativa y de autor.
- Destacar las nuevas técnicas culinarias que se utilizan en cocina creativa y de autor.
- Conocer el procedimiento a seguir en elaboraciones de fondos, caldos y guarniciones en cocina creativa y de autor.
- Estudiar diferentes recetas de aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Saber elaborar algunos postres de la cocina creativa y de autor.
- Conocer los principales equipos utilizados para la regeneración y conservación de los géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Estudiar las principales técnicas de regeneración y conservación.

CONTENIDOS

Unidad 1: Conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.

- Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
- Tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
- Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
- Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.

Examen UA 01 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 01: Técnicas de vanguardia 30 minutos

Tiempo total de la unidad 25 horas

Unidad 2: La innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.

- Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Nueva maquinaria y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad.
- Las nuevas técnicas de cocina creativa.

Examen UA 02 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 02: Nueva maquinaria

Unidad 3: Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- Realización de fondos, caldos y guarniciones.
- Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Realización de postres originales.

Examen UA 03 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 03: Fumet 30 minutos

Tiempo total de la unidad 19 horas

Unidad 4: Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- Equipamiento asociado.
- Técnicas y aplicaciones complejas.

Examen UA 04 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 04: Métodos de conservación mediante frío 30 minutos

Tiempo total de la unidad 11.5 horas

Examen final