COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

SKU: MF1060_3_V2

Horas: 80

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,

CONTENIDO

Tema 1. 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

Tema 2. 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

Tema 3. 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
3.6. Técnicas de creatividad
3.7. Fases del proceso creativo

Tema 4. 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