



# COCINA CREATIVA

30 HORAS

## MÓDULO I: ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE A COCINA CREATIVA Y DE AUTOR (5 horas)

### 1.1.- TERMINOLOGÍA CULINARIA CARACTERÍSTICA DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

-TERMINOLOGÍA NACIONAL E INTERNACIONA

### 1.2.- ESQUEMAS DE ELABORACIÓN DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS:

-TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS APLICABLES

### 1.3.- GÉNEROS Y PRODUCTOS:

-NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO

-GELIFICANTES

-EMULSIONANTES

-ESFERIFICANTES

### 1.4.-MAQUINAS E INSTRUMENTOS

### 1.5.- FASES DE LOS PROCESOS

### 1.6.- COCCIONES NOVEDOSAS

**MÓDULO II: COCINA CREATIVA. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS (15 horas):**

2.1.- TÉCNICAS DE COCINEROS MÁS REPRESENTATIVOS DE ESPAÑA Y EL EXTRANJERO

2.2.- INSTRUMENTOS EMPLEADOS

2.3.- FORMA Y CORTE DE LOS GÉNEROS

2.4.- ALTERNATIVA DE INGREDIENTES:

-PRODUCTOS QUE PERMITAN EL DESARROLLO CREATIVO

-COMBINACIÓN DE SABORES

2.5.- TEXTURAS

2.6.- FORMAS DE ACABADO:

-VARIACIONES EN LA DECORACIÓN Y PRESENTACION DE PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIOS:

A) TÉCNICAS EN DECORACIONES

B) LA TÉCNICA DE LA DECONSTRUCCIÓN

2.7.- TÉCNICAS DE CREATIVIDAD: -4\*4\*4 -MÉTODO 635