



COCINA CREATIVA (25 HORAS)

Objetivo general del curso:

AL FINALIZAR EL CURSO, EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE REALIZAR NUEVAS CREACIONES CULINARIAS, ASÍ COMO PREPARAR Y PRESENTAR NUEVAS VARIACIONES EN LAS ELABORACIONES DE OTROS AUTORES, ENSAYANDO MODIFICACIONES EN CUANTO LAS TÉCNICAS, FORMA Y CORTE DE LOS GÉNEROS, ALTERNATIVA DE INGREDIENTES, COMBINACIÓN DE SABORES Y FORMA DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN

Descripción de los Módulos Formativos

Módulo: ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE A COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Horas: 10

Contenidos Específicos:

- 1.1.- TERMINOLOGÍA CULINARIA CARACTERÍSTICA DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR
-TERMINOLOGÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
- 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: COCINA CREATIVA. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.

Horas: 15

Contenidos Específicos:

- 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