



COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

75 HORAS-TELEFORMACIÓN

1. CONCEPTOS PREVIOS SOBRE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD APLICADOS A LA COCINA.

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

2. LA INNOVACIÓN Y SU APLICACIÓN A LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

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

3. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

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

4. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

- 4.1. Equipamiento asociado.
- 4.2. Técnicas y aplicaciones complejas.