
PROGRAMA FORMATIVO

Cocina creativa o de autor

Código: 4573

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivo:**

Conocer la evolución de la gastronomía moderna, desde sus comienzos. Actualización y modernización de las técnicas de cocina, así como de productos y tendencias.

➤ **Contenidos:**

Cocina moderna, de autor y de mercado

Evolución histórica de la cocina.

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.

Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.

Evolución de los movimientos gastronómicos.

Pioneros franceses y españoles.

La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes.

Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.

De la Nueva Cocina o Nouvelle Cuisine a la cocina actual.

Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.

Cocina de fusión.

Cocina creativa o de autor.

Platos españoles más representativos.

Su repercusión en la industria hostelera.

El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.

Influencia de otras cocinas.

Experimentación y evaluación de resultados

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.