



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Curso Online de Experto en Cocina Creativa o de Autor

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Si le interesa el sector de la hostelería y quiere aprender a cocinar de manera creativa y a realizar cocina de autor este es su momento, con el Curso Online de Experto en Cocina Creativa o de Autor adquirirá los conocimientos esenciales para desempeñar esta labor con profesionalidad. En la actualidad el mundo de la cocina se ha puesto a la orden del día, con la cantidad de variantes que podemos incluir en nuestros platos o menús es importante conocer todas las técnicas y métodos a la hora de cocinar para así dejar satisfechos a nuestros clientes o invitados. Realizando este Curso Online de Experto en Cocina Creativa o de Autor conocerá los aspectos fundamentales sobre cocina, desde la compra de los productos hasta la evaluación de los resultados obtenidos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO

1. Aplicación de criterios de compra y reposición
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra
3. Proceso de selección de establecimientos:

4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
5. Técnicas de transporte de cargas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

1. Técnicas de cocina doméstica:
2. Actuaciones previas al cocinado:
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
5. Elaboración de menús:
6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
3. Evolución de los movimientos gastronómicos
4. Pioneros franceses y españoles
5. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias

7. De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
9. Cocina de fusión
10. Cocina Creativa o de Autor
11. Platos españoles más representativos
12. Su repercusión en la industria hostelera
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
14. Influencia de otras cocinas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. 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
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. Análisis, control y valoración de resultados
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado
3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
4. Preservación del orden
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)