

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0070 Cocina Creativa o de Autor

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0070 Cocina Creativa o de Autor, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es