



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR010PO Cocina Creativa y de Autor

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR010PO Cocina Creativa y de Autor le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR010PO Cocina Creativa y de Autor el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar platos de nueva creación y realizar la experimentación de nuevas elaboraciones basadas en platos tradicionales.

CONTENIDOS

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

1. Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
2. Tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
3. Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
4. Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA INNOVACIÓN Y SU APLICACIÓN A LA

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

1. Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
2. Nueva maquinaria y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad.
3. Las nuevas técnicas de cocina creativa.

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

1. Realización de fondos, caldos y guarniciones.
2. Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales.
3. Realización de postres originales.

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

1. Equipamiento asociado.
2. Técnicas y aplicaciones complejas.



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