ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR078PO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Modalidad de realización del curso: Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS