

UF0070 Cocina creativa o de autor.

Código del curso: 10190IN

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 10190IN

Cocina moderna, de autor y de mercado

Introducción

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 la 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

Resumen

Experimentación y evaluación de resultados

Introducción

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

Resumen

¿Qué aprenderás?

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.

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.