

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 75 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la maquinaria y equipamiento de cocina necesario.

CONTENIDOS

1. CONCEPTOS PREVIOS SOBRE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD APLICADOS A LA COCINA. 1.1. Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina. 1.2. Tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina. 1.3. Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina. 1.4. Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes. 2. LA INNOVACIÓN Y SU APLICACIÓN A LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. 2.1. Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor. 2.2. Nueva maquinaria y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad. 2.3. Las nuevas técnicas de cocina creativa. 3. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. 3.1. Realización de fondos, caldos y guarniciones. 3.2. Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales. 3.3. Realización de postres originales. 4. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. 4.1. Equipamiento asociado. 4.2. Técnicas y aplicaciones complejas.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.