

# Cocina creativa y de autor

AF: 40165

## OBJETIVO

Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.

Supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor

Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, 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

## ÍNDICE

### UNIDAD DIDACTICA 1. Elaboraciones mas significativas de la cocina creativa y de autor

1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:1.1.1. Terminología nacional.1.1.2. Terminología internacional.1.2. Esquemas de elaboracion de los platos mas representativos:1.2.1. Tecnicas y procedimientos aplicables.1.3. Generos y productos:1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado.1.3.2. Gelificantes:1.3.3. Liofilizados.1.3.4. Deshidratados.1.3.5. Con Denominacion de Origen (D.O.).1.3.6. Flores y germinados.1.3.7. Espesantes.1.3.8. Esferificantes.1.4. Maquinarias e instrumentos.1.5. Fases de los procesos.1.6. Cocciones novedosas.1.7. El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:1.7.1. Instrumentos y utiles.1.7.2. Materiales de uso mas generalizado.1.7.3. Disentildeo de bocetos y modelos graficos aplicando las tecnicas correspondientes.

### UNIDAD DIDACTICA 2. Cocina creativa. Experimentacion y evaluacion de resultados

2.1. Fuentes de informacion y bibliografia sobre cocina creativa.2.1.1. Libros cocina de autor.2.1.2. Cocineros creativos del momento:2.1.2.1. Biografia: Su cocina, sus tecnicas de creacion, productos, decoracion y montaje.2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:2.2.1. Seleccion:2.2.1.1. Las fichas tecnicas.2.2.1.2. Generos.2.2.1.3. Utiles y herramientas.2.2.1.4. Equipos precisos.2.2.2. Tecnicas de cocineros mas representativos de Espanildea y el extranjero:2.2.2.1. Tecnicas.2.2.2.2. Procedimientos de ejecucion.2.2.2.3. Control.

### UNIDAD DIDACTICA 3. Modificaciones en platos gastronomicos en cuanto a las tecnicas y procedimientos

3.1. Instrumentos empleados.3.2. Forma y corte de los generos.3.3. Alternativa de ingredientes:3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo:3.3.1.1. Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.3.3.2. Combinacion de sabores.3.3.3. Cualidades organolepticas especificas:3.3.3.1. Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.3.3.3.2. Combinaciones base.3.3.3.3. Experimentacion.3.3.3.4. Evaluacion de resultados.3.4. Texturas.3.5. Formas de acabado:3.5.1. Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:3.5.1.1. Tendencias en las decoraciones.3.5.1.2. La tecnica de la deconstruccion.3.5.1.3. Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.3.6. Tecnicas de creatividad:3.6.1. 4\*4\*4.3.6.2. Metodo 635.3.6.3. Phillips 66.3.6.4. Analisis morfologicos.3.6.5. Mapas mentales.3.6.6. Lluvia de ideas.3.7. Fases del proceso creativo:3.7.1. Recogida de la materia prima.3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas.3.7.3. Inspiracion o surgimiento de la idea.3.7.4. Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

### UNIDAD DIDACTICA 4. Metodos de evaluacion del grado de satisfaccion de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:4.1.1. Verificacion de resultados.4.2. Marketing:4.2.1. Estrategias en la restauracion.4.2.2. Acciones comerciales.4.2.3. Realizacion y disentildeo de ofertas gastronomicas.

