

APP Módulo 1 Cocina creativa y de autor (30h)

AF: 33044

OBJETIVO

El presente curso tiene como objetivo general aportar una visión general de la cocina creativa y sus autores más relevantes. Además, se centra en otros objetivos más específicos:

- Conocer la historia de este género gastronómico.
- Familiarizarse con el concepto de cocina de fusión.
- Aprender las técnicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.
- Estudiar a los cocineros más relevantes del sector y sus platos estrella.
- Saber qué maquinarias e instrumentas se usan para este tipo de técnicas culinarias.

INDICE

UNIDAD 1. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA CREATIVA

Introducción

Mapa conceptual

1.1. Pioneros franceses y españoles

1.1.1. La cocina en el siglo XVIII

1.1.2. La cocina en los siglos XIX y XX

1.2. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes

1.2.1. Archivo multimedia: “Nociones básicas sobre la Nouvelle Cuisine”

1.3. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias

1.4. Cocina de fusión

1.4.1. Recetas

1.4.1.1. Vegetales y hongos “negroazulados” de David Muñoz

1.4.1.2. Usuzukuri de mero con papa arrugada y mojo verde de Ricardo Sanz

1.5. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década

1.5.1. Nuevos ingredientes

Resumen

UNIDAD 2. TÉCNICAS, PRODUCTOS Y ELABORACIONES MÁS

SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Introducción

Mapa conceptual

2.1. Esquemas de elaboración de platos

2.1.1. El paladar mental

2.1.2. Factores que influyen en la creatividad

2.2. Técnicas y procedimientos aplicables

2.3. Los nuevos productos alimenticios y sus aplicaciones

2.3.1. Gelificantes

2.3.2. Esferificantes

2.3.3. Emulsionantes

2.3.4. Espesantes

2.3.5. Nitrógeno líquido

2.3.6. Flores, germinados y algas

2.4. Maquinarias e instrumentos

- 2.4.1. Gastrovac
- 2.4.2. Sifón Isi
- 2.4.3. Sifón thermowhip
- 2.4.4. Pipa de humo eléctrica
- 2.4.5. Caviariera
- 2.4.6. Rotaval
- 2.4.7. Roner

Resumen

UNIDAD 3. COCINEROS CREATIVOS, PLATOS Y TÉCNICAS MÁS REPRESENTATIVAS

Introducción

Mapa conceptual

3.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

3.2. Cocineros creativos del momento

3.3. Platos representativos de la cocina de autor con prestigio nacional e internacional

3.3.1. Puré de patatas de Robuchon

3.3.2. Pollo asado de Ducasse

3.3.3. Albóndigas en caldo aromático de coco de Ramsey

3.3.4. Sopa fría de Melón a la menta, Melón en caipiriña y helado de Coco de Berasategui

3.3.5. Dashi de romesco, bogavante, patata y zanahoria de Ruscalleda

3.3.6. Nube de pesto de Paco Pérez

3.3.7. Gazpacho de cerezas de Dani García

3.3.8. Viaje a La Habana de Jordi Roca

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO