

Cocina creativa y de autor (60h)

AF: 62268

OBJETIVO

El presente curso tiene como objetivo general dotar al alumno de los conocimientos necesarios para crear y promocionar su propia oferta gastronómica creativa.

Además, se centra en otros objetivos más específicos:

Conocer la historia de este género gastronómico.

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 instrumentos y técnicas se utilizan en cocina creativa.

Analizar las distintas técnicas de emplatado.

Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar planes de acción y marketing con el fin de promocionar una oferta gastronómica.

ÍNDICE

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

UNIDAD 4. INSTRUMENTOS, VAJILLAS, FORMAS DE CORTES Y COMBINACIONES

Introducción

Mapa conceptual

- 4.1. Instrumentos empleados
- 4.2. Vajillas
- 4.3. Forma y corte de los géneros
 - 4.3.1. Corte de verduras
 - 4.3.2. Despiece vacuno
 - 4.3.3. Despiece porcino
 - 4.3.4. Limpieza y corte de pescado

Resumen

UNIDAD 5. TÉCNICAS Y REGLAS BÁSICAS DE EMPLATADO

Introducción

Mapa conceptual

- 5.1. Técnicas de emplatado
- 5.2. Normas básicas de emplatado
- 5.3. Uso de salsas en el emplatado
- 5.4. Errores que se cometen al emplatar
- 5.5. Herramientas a usar para el emplatado

Resumen

UNIDAD 6. TÉCNICAS DE VENTA Y PLAN DE MARKETING. DISEÑO OFERTA GASTRONÓMICA

Introducción

Mapa conceptual

- 6.1. Técnicas de venta
 - 6.1.1. La plataforma comercial
- 6.2. Plan de acción
- 6.3. Plan de Marketing
 - 6.3.1. Archivo multimedia: “Creación de un plan de marketing para nuestro negocio”
- 6.4. Realización y diseño de ofertas gastronómicas
 - 6.4.1. Técnicas para el diseño de una oferta gastronómica atractiva

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO