

Módulo 1 Cocina creativa y de autor (30h)

AF: 32094

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.

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

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO

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