

DENOMINACIÓN DEL CURSO

COCINA CREATIVA

OBJETIVOS

- Al finalizar el curso, el alumno adquirirá los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para crear platos creativos y no convencionales. Además, se familiarizará con el uso de las herramientas y utensilios básicos de la cocina creativa.

CONTENIDOS

MÓDULO 1: Cocina Creativa 1ª Parte

TEMA1. La Cocina de la Inspiración

TEMA 2. Puntos Fuertes de la Cultura Gastronómica

TEMA 3. Las Potencialidades Ocultas de los Productos

TEMA 4: El Poder de las Plantas, Sustancias y Especies

TEMA 5. Creatividad Combinatoria de Colores, Sabores, Formas, Olores y Texturas

MÓDULO 2: Cocina creativa 2ª Parte

TEMA 6: Creatividad Imaginativa, que Traduzca en Imágenes Sensoriales el Sentido del Nuevo Producto

TEMA 7. Creatividad Innovadora y Transformadora, que Permita Variar los Elementos Básicos del Producto Sin Desnaturalizado

TEMA 8. La Cocina Creativa y el Cliente

TEMA 9: Elaboración de Platos y Menús Racionales, Nutritivos y Creativos, que Satisfagan o Superen las Expectativas del Cliente

TEMA 10: Elaboración de Platos Especiales

Glosario

Bibliografía
