



Código: 25501
Curso: Cocina Creativa
Modalidad: DISTANCIA
Duración: 100h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.

El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.

En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Requisitos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para crear platos creativos y no convencionales. Familiarizarse con el uso de las herramientas y utensilios de la cocina creativa.

Contenidos

MÓDULO 1: Cocina Creativa 1ª Parte

TEMA 1. La Cocina de la Inspiración

Introducción

Historia de la cocina

Concepto de Cocina como Arte y Técnica Culinaria

Historia del Fuego para Cocinar

Condiciones para un Buen Fuego

Condiciones de un Fuego en la Superficie

Condiciones de un Fuego Ecológico, Subterráneo y SemiSubterráneo. La Cocina Alternativa

La Cocina en Grecia

La Cocina Romana

La Cocina Germana

La Cocina en la Edad Media

La Conservación de los Alimentos

El Nacimiento del Restaurante

Restaurantes en Francia: París

Restaurantes en España: Madrid y Barcelona

La Cocina en la Actualidad

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 2. Puntos Fuertes de la Cultura Gastronómica

Introducción

Cultura Gastronómica

Gastronomía Occidental y Gastronomía Oriental

La Gastronomía Española

La Gastronomía Italiana

La Gastronomía Bretona

La Gastronomía de Francia

La Gastronomía de Holanda

La Gastronomía de la India

La Gastronomía Japonesa

La Gastronomía en el Islam. El Al-Andalus

La Gastronomía Turca

La Gastronomía de Estados Unidos

La Gastronomía Tropical

La Gastronomía de México

La Aportación Colonial a la Gastronomía

La Gastronomía del Caribe

La Gastronomía en Diferentes Países del Caribe

La Gastronomía de Brasil

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 3. Las Potencialidades Ocultas de los Productos

Introducción

Las Vitaminas

Avitaminosis

Nutrientes Directamente Relacionados con el Sistema Inmune

Los Antioxidantes

Características de la Fibra Dietética

El Poder de la Fruta

Proceso de Conservación de la Fruta

Los Frutos Secos y las Semillas

Frutales según los Distintos Climas

Lo que hemos aprendido

Test

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

Introducción a la Manipulación de Flores y Plantas como Alimentos

Flores que se Comen

Productos Biológicos y Orgánicos

La Potencia del Té

La Potencia del Chocolate

La Potencia del Café I

La Potencia del Café II

Las Especies

Lo que hemos aprendido

Test

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

Introducción

El Color

Círculo Cromático

Clasificación del Color

Colores Fríos y Calientes

Armonía y Contraste

La Expresividad de los Colores

El Sabor

La Forma

El Olor y la Textura

Lo que hemos aprendido

Test

MÓDULO 2: Cocina Creativa 2ª Parte

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

Introducción

Principios de Composición: Espacio, Estructura y Campo

Principios de Composición: Equilibrio y Peso

Conceptos de Composición: Tensión, Movimiento y Formas

Conceptos de Composición: Armonía, Proporción y Dinámica

Definición de Composición: Simétrico, Asimétrico, Rítmico,

Oblicuo y Escala

Propuesta de Composición: Triángulo o Pirámide, Cuadrado o Geométrico, Circular y

Lineal

Lo que hemos aprendido

Test

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

Introducción

Concepto de Transformación y Manipulación de Alimentos

Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Agua

Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Aceite

La Cocina Rápida

Creación de Formas Frías: las Gelatinas y las Algas Agar-Agar

El Agar-Agar

Creación de Esculturas Dulces de Azúcar

Utensilios de Cocina Creativa

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 8. La Cocina Creativa y el Cliente

Concepto de Restauración Innovadora. Restaurantes de Cocina Creativa

El Concepto de Restauración Innovadora

Buena Elección de Menaje según las Nuevas Tendencias I

Tejidos en un Restaurante, el Mantel y los Uniformes

Buena Elección de Menaje según las Nuevas Tendencias II

Mueble e Iluminación en un Restaurante Moderno

Feng Shui en la Cocina

Tipos de Feng Shui

El Ikebana

Buen Servicio al Cliente y Decoración en Preparación de Mesas

El Vino y cómo Servirlo

Lo que hemos aprendido

Test

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

Introducción a la Preparación de una Carta de Cocina Creativa

Preparación de Menú de Cocina Creativa

Preparación de Platos en la Cocina Creativa: Entrantes

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cremas

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Ensaladas

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa:

Cócteles y más Ensaladas Creativas

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Arroces

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Vegetales

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Carnes

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: la Coca Salada y la Pasta

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Pescados.

Preparación de Postres en la Cocina Creativa: Creps y Bizcochos.

Preparación de Postres en la Cocina Creativa: Tartas, Cakes y Bollos

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 10. Elaboración de Platos Especiales
Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa
Especiales: Ensaladas
Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa
Especiales: Moluscos
Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa
Especiales: Gambas, Cigalas Reales, Bogavantes
Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa
Especiales: Pescados
Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa
Especiales: Carnes
Formas y Composiciones Estéticas
Lo que hemos aprendido
Test