



**Código:** 25510  
**Curso:** Cocina Creativa  
**Modalidad:** ONLINE  
**Duración:** 56h.

### 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:



Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

**DIPLOMA**  
ACREDITATIVO

D./Dña. XXXXX XXXXX XXXXX con D.N.I. 11111111H, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y **30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición  
31 AGO 2023

Firma del alumno

AF  
ULA ORMA  
Telf.: 91 4007905  
www.aulaforma.es

### 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

La Evolución del Fuego

La Cocina Económica o Estufa Doméstica

La Cocina Eléctrica

Otros Tipos de Cocina

Cocinas de Gas

Evolución de la Cocina desde la Prehistoria hasta la Actualidad I

Evolución de la Cocina desde la Prehistoria hasta la Actualidad II

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

#### 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 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

#### 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

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 I  
La Potencia del Chocolate II  
La Potencia del Café I  
La Potencia del Café II  
Las Especies  
Lo que hemos aprendido

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

### 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

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

Creación de Esculturas Dulces de Azúcar

Utensilios de Cocina Creativa

Lo que hemos aprendido

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

Buena Elección de Menaje según las Nuevas Tendencias II

Tejidos en un Restaurante, el Mantel y los Uniformes

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

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 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

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  
Postres de Fusión  
Formas y Composiciones Estéticas  
Lo que hemos aprendido