Código: 27020
Unidad Formativa:
UF0070 - Cocina creativa o de autor
Módulo: MF0262_2 - PRODUCTOS CULINARIOS
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA
Modalidad: ONLINE
Duración: 30h.

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

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos 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

Este curso capacita al alumnado para diseñar y elaborar propuestas de cocina creativa o de autor con criterio profesional, apoyándose en el conocimiento de la evolución gastronómica, de las materias primas de cada zona y de las tendencias de consumo. A lo largo del recorrido se aprende a localizar, seleccionar y valorar fuentes de información y bibliografía especializada, a reconocer los fundamentos y la repercusión hostelera de la cocina moderna, de mercado y de fusión, y a interpretar el legado de los pioneros franceses y españoles y de la Nouvelle Cuisine en la cocina actual. El alumnado analiza el mercado, los productos incorporados en la última década y la influencia de otras cocinas, y utiliza ese conocimiento para crear platos representativos de la cocina española con identidad propia. La parte práctica ocupa un lugar central: se experimenta con técnicas, procedimientos e instrumentos, con cortes y alternativas de ingredientes, con combinaciones de sabores y formas de acabado, y se aplican variaciones de decoración y presentación evaluando su resultado. Al finalizar, el alumnado será capaz de justificar ofertas comerciales de sus creaciones, medir el grado de satisfacción de los consumidores y defender con argumentos técnicos las decisiones tomadas en la experimentación culinaria.

Contenidos

Módulo 1: Fuentes de información y fundamentos de la cocina moderna
1.1 - Búsqueda y valoración de fuentes y bibliografía especializada
1.2 - Criterios de selección y análisis de la información gastronómica
1.3 - Rasgos generales de la cocina moderna, de mercado y de autor
1.4 - Diferencias y puntos en común entre los distintos estilos
1.5 - Vocabulario técnico y conceptos básicos de la cocina creativa
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Evolución de los movimientos gastronómicos y sus protagonistas
2.1 - Trayectoria histórica de los movimientos gastronómicos
2.2 - Aportaciones de los pioneros franceses
2.3 - Aportaciones de los pioneros españoles
2.4 - Antecedentes y principios de la Nouvelle Cuisine
2.5 - Ruptura y continuidad de la Nueva Cocina
2.6 - Legado de las vanguardias en la restauración actual
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Tendencias de consumo y cocina actual
3.1 - Hábitos y preferencias de consumo en la restauración
3.2 - Tendencias emergentes en la elaboración culinaria
3.3 - De la Nouvelle Cuisine a la cocina contemporánea
3.4 - Producto de temporada, proximidad y sostenibilidad en la oferta
3.5 - Adaptación de la cocina a los nuevos perfiles de cliente
3.6 - Papel de la crítica gastronómica y de los canales de difusión
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Materias primas, cocina de fusión y cocina de autor
4.1 - Aprovechamiento de materias primas características de cada zona
4.2 - Selección y tratamiento de productos locales en propuestas creativas
4.3 - Fundamentos y recursos de la cocina de fusión
4.4 - Combinación de tradiciones culinarias de distintos orígenes
4.5 - Rasgos definitorios de la cocina creativa o de autor
4.6 - Autoría, estilo personal y coherencia del discurso culinario
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Platos españoles, mercado y hostelería
5.1 - Platos españoles representativos y su reinterpretación
5.2 - Repercusión de la cocina creativa en la industria hostelera
5.3 - El mercado como fuente de inspiración y de aprovisionamiento
5.4 - Productos incorporados a los mercados en la última década
5.5 - Influencia de otras cocinas en la gastronomía española
5.6 - Equilibrio entre tradición, innovación y expectativas del comensal
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Experimentación de técnicas, ingredientes y acabados
6.1 - Planteamiento de modificaciones en técnicas y procedimientos
6.2 - Alternativas en instrumentos y equipamiento de cocina
6.3 - Variaciones en la forma y el corte de los géneros

6.4 - Sustitución y combinación de ingredientes
6.5 - Construcción de nuevas combinaciones de sabores
6.6 - Formas de acabado y ajuste sensorial del plato
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Decoración, presentación y análisis de resultados
7.1 - Criterios de decoración de elaboraciones culinarias
7.2 - Composición, volumen y color en la presentación del plato
7.3 - Justificación de las variaciones de presentación
7.4 - Registro y control de los resultados obtenidos
7.5 - Valoración técnica y sensorial de las nuevas elaboraciones
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Evaluación de la satisfacción y oferta comercial
8.1 - Métodos de evaluación de la satisfacción del consumidor
8.2 - Diseño de pruebas de degustación y recogida de opiniones
8.3 - Interpretación de resultados y detección de mejoras
8.4 - Justificación de la oferta comercial de las nuevas creaciones
8.5 - Comunicación del valor de la propuesta culinaria
8.6 - Viabilidad y coherencia de la oferta en el establecimiento
Resumen del módulo 8