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:

securs@
CONSULTORA DE FORMACIÓN

Avda. Ramón Nieto Nº 133, Bajo 36205 VIGO
Tlf: 986912815 Fax: 986912816
www.securs@.com

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN Y APROVECHAMIENTO

D./Dña. XXXXX XXXXX XXXXX con D.N.I. 11111111H , ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado Almacenamiento de la información e introducción a los SGBD , que forma parte del certificado ADMINISTRACIÓN DE BASES DE DATOS, con Código 13643, entre los días 15/07/2020 y 15/10/2020, con una duración total de 50 horas, en la modalidad formativa ONLINE

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
16 OCT 2020

Firma del alumno

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

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

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 Especias
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 Especias
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: Triangulo 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