
PROGRAMA FORMATIVO

Cocina Creativa

➤ **Modalidad:** ONLINE

➤ **Duración:** 60 horas

➤ **Precio:** 500€

➤ **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:**

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

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

PROGRAMA FORMATIVO

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
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 I
La Potencia del Chocolate II
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

PROGRAMA FORMATIVO

La Forma
El Olor y la Textura
Lo que hemos aprendido
Test

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
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
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
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 Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cremas

PROGRAMA FORMATIVO

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
Postres de Fusión
Formas y Composiciones Estéticas
Lo que hemos aprendido
Test