



## CURSO GRATUITO

### COCINA CREATIVA Y DE AUTOR + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

**Código**

HOTR0013 + HOTT02-MOD03112

**Acción Formativa**

Hostelería

**Familia Profesional**

Hostelería y Turismo

**Área Profesional**

Restauración

**Modalidad**

Teleformación

**Horas**

85

**Objetivos**

Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la maquinaria y equipamiento de cocina necesario

**Información**

Curso gratuito de Cocina Creativa y de Autor de 85 horas en modalidad »Teleformación«. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

**Contenido**

#### 0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post covid-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

#### 1. CONOCIMIENTO DE LOS CONCEPTOS PREVIOS SOBRE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD APLICADOS A LA COCINA.

- Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
- Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
- Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
- Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.

#### 2. INNOVACIÓN Y SU APLICACIÓN A LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

- Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
- Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.

#### 3. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

- Fondos, caldos y guarniciones.
- Aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Postres originales.

#### 4. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

- Equipamiento asociado.
- Técnicas y aplicaciones complejas.