

A person wearing a white lab coat is holding a smartphone in their right hand. The background is a kitchen with a stove and a pot. The text 'guía didáctica' is repeated in a light gray font across the image. A semi-transparent gray rounded rectangle is positioned in the lower-left area, containing the product name. A vertical column of seven white circles is located on the right side of the image.

HOTR078PO. Cocina creativa y de autor

Objetivos

□ **Objetivo general**

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

□ **Objetivos específicos**

- Conocer la principal terminología básica utilizada en cocina, cocina creativa y de autor.
- Estudiar los principales proyectos de innovación en la cocina creativa y de autor.
- Analizar las ideas y procesos asociados a las elaboraciones de cocina creativa y de autor y su presentación.
- Conocer las principales materias primas que se pueden utilizar en cocina creativa y de autor.
- Estudiar los equipos y maquinaria utilizados en cocina creativa y de autor.
- Destacar las nuevas técnicas culinarias que se utilizan en cocina creativa y de autor.
- Conocer el procedimiento a seguir en elaboraciones de fondos, caldos y guarniciones en cocina creativa y de autor.
- Estudiar diferentes recetas de aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Saber elaborar algunos postres de la cocina creativa y de autor.
- Conocer los principales equipos utilizados para la regeneración y conservación de los géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Estudiar las principales técnicas de regeneración y conservación.

Contenidos

HOTR078PO. Cocina creativa y de autor	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina. • 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. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01: Técnicas de vanguardia	30 minutos
Tiempo total de la unidad	25 horas
<p>Unidad 2: La innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor. • Nueva maquinaria y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad. • Las nuevas técnicas de cocina creativa. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02: Nueva maquinaria	30 minutos
Tiempo total de la unidad	19 horas

<p>Unidad 3: Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realización de fondos, caldos y guarniciones. • Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales. • Realización de postres originales. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03: Fumet	30 minutos
Tiempo total de la unidad	19 horas
<p>Unidad 4: Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamiento asociado. • Técnicas y aplicaciones complejas. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04: Métodos de conservación mediante frío	30 minutos
Tiempo total de la unidad	11.5 horas
Examen final	30 minutos
4 unidades	75 horas