

Cocina creativa y de autor (MF1060_3)

Cocina creativa y de autor (MF1060_3)

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor
1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
1.1.1. Terminología nacional.
1.1.2. Terminología internacional.
1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables.
1.3. Géneros y productos:
1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado.
1.3.2. Gelificantes:
1.3.3. Liofilizados.
1.3.4. Deshidratados.
1.3.5. Con Denominación de Origen (D.O.).
1.3.6. Flores y germinados.
1.3.7. Espesantes.
1.3.8. Esferificantes.
1.4. Maquinarias e instrumentos.
1.5. Fases de los procesos.
1.6. Cocciones novedosas.
1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
1.7.1. Instrumentos y útiles.
1.7.2. Materiales de uso más generalizado.
1.7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados
2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

© icaformación2026

2.1.1. Libros cocina de autor.
2.1.2. Cocineros creativos del momento:
2.1.2.1. Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
2.2.1. Selección:
2.2.1.1. Las fichas técnicas.
2.2.1.2. Géneros.
2.2.1.3. Útiles y herramientas.
2.2.1.4. Equipos precisos.
2.2.2. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
2.2.2.1. Técnicas.
2.2.2.2. Procedimientos de ejecución.
2.2.2.3. Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

3.1. Instrumentos empleados.
3.2. Forma y corte de los géneros.
3.3. Alternativa de ingredientes:
3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo:
3.3.1.1. Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
3.3.2. Combinación de sabores.
3.3.3. Cualidades organolépticas específicas:
3.3.3.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
3.3.3.2. Combinaciones base.
3.3.3.3. Experimentación.
3.3.3.4. Evaluación de resultados.
3.4. Texturas.
3.5. Formas de acabado:
3.5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
3.5.1.1. Tendencias en las decoraciones.
3.5.1.2. La técnica de la deconstrucción.
3.5.1.3. Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
3.6. Técnicas de creatividad:
3.6.1. 4*4*4.
3.6.2. Método 635.
3.6.3. Phillips 66.
3.6.4. Análisis morfológicos.
3.6.5. Mapas mentales.
3.6.6. Lluvia de ideas.
3.7. Fases del proceso creativo:
3.7.1. Recogida de la materia prima.
3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas.

© icaformación2026

3.7.3. Inspiración o surgimiento de la idea.
3.7.4. Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
4.1.1. Verificación de resultados.
4.2. Marketing:
4.2.1. Estrategias en la restauración.
4.2.2. Acciones comerciales.
4.2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

© icaformación2026