

ÍNDICE PRODUCTOS CULINARIOS (MF0262_2)

MÓDULO 1. COCINA CREATIVA O DE AUTOR (UF0070)

TEMA 1 COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado:
 - Identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
 - Fundamentos.
 - Características generales de estos tipos de cocina.
- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Pioneros franceses y españoles.
- “La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes.
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- De la “Nouvelle Cuisine” a la cocina actual.
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- Cocina de fusión.
- Cocina Creativa o de Autor.
 - Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
 - Otros cocineros exponentes de este movimiento.
 - La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como sferificaciones, espumas, sífonos, aires y otras.
 - El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
 - La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
 - Nuevos utensilios en cocina.
- Platos españoles más representativos.
- Su repercusión en la industria hostelera.
- El mercado y sus productos.
 - Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- Influencia de otras cocinas.

TEMA 2 EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos.
 - Instrumentos empleados.
 - Forma y corte de los géneros.
 - Alternativa de ingredientes.
 - Combinación de sabores.
 - Formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Análisis, control y valoración de resultados.
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

MÓDULO 2. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL (UF0071)

TEMA 1 COCINA ESPAÑOLA

- Características generales y evolución histórica.
- Alimentos españoles más emblemáticos.
 - Productos con Denominación de Origen protegida
- La dieta mediterránea y sus características
- Cocina tradicional y cocina de vanguardia.
 - La actual cocina española en el mundo.
 - Platos más representativos de la gastronomía española
- Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- Las cocinas de las distintas autonomías.
 - Principales peculiaridades.
 - Platos más representativos.
- Restaurantes españoles más reconocidos.
- Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

TEMA 2 COCINA DEL RESTO DE EUROPA

- La cocina francesa e italiana y sus características.
 - Su influencia en la gastronomía de otros países.
 - Platos y productos más representativos.
- La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

TEMA 3 OTRAS COCINAS DEL MUNDO

- La gastronomía en Iberoamérica.
 - Platos y alimentos más representativos de los distintos países.
 - Otras cocinas de América.
- Características generalidades de la cocina del Magreb.
 - Platos, productos y más representativos.
 - Menaje más característico.
- Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía:
 - Principales platos y alimentos y condimentos.
 - El wok y sus características.
 - Otros recipientes y utensilios.

MÓDULO 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS (UF0072)

TEMA 1 PRESENTACIÓN DE PLATOS

- Importancia del contenido del plato y su presentación.
 - El apetito y es aspecto del plato.
 - Evolución en la presentación de platos.
 - La presentación clásica y la moderna.
- Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- Otros adornos y complementos.

TEMA 2 ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
 - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.