

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos básicos sobre la cocina creativa o de autor.
- Conocer las características principales de la cocina española e internacional.
- Tener las nociones básicas en la decoración y exposición de platos.
- Acercar al lector a las nuevas tendencias en la cocina.
- Conocer la repercusión de la nueva cocina en el mundo gastronómico, así como el grado de aceptación de la población.
- Conocer las características principales de la cocina española, y sus platos más representativos.
- Conocer la cocina francesa, italiana, portuguesa, entre otras, y sus características principales.
- Conocer la gastronomía Iberoamericana, del Magreb, y asiática y sus peculiaridades.
- Saber qué elementos son importantes a la hora de presentar un plato.
- Conocer los factores que influyen en el diseño de un plato, desde el conocimiento de las cualidades organolépticas de los alimentos, hasta las operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos, pasando por el diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.