

## 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 nueva cocina o “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 esferificaciones, espumas, sifones, 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 y 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