

ÍNDICE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

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.
 - 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.
- 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.