

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la maquinaria y equipamiento de cocina necesario.

### CONTENIDOS

1. Conceptos previos: innovación y creatividad aplicados a la cocina  
1.1 Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.  
1.2 Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina  
2. Nuevos procesos y conceptos aplicados a la cocina  
2.1 Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina  
2.2 Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes  
3. Nuevas materias primas y productos semielaborados  
3.1 Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.  
4. Nueva maquinaria y equipamiento en cocina creativa  
4.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.  
4.2 Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.  
5. Fondos, caldos y guarniciones  
6. Aperitivos, platos combinados y platos principales  
7. Postres  
7.1 Postres originales  
8. Conservación y regeneración de cocina creativa y de autor  
8.1 Equipamiento asociado.  
8.2 Técnicas y aplicaciones complejas.

