

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias ensayando modificaciones en cuanto las técnicas forma y corte de los géneros alternativa de ingredientes combinación de sabores y forma de presentación y decoración. Evaluar la información que se genera en términos de gustos expectativas o necesidades de una potencial demanda deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

CONTENIDOS

UD1. Cocina Moderna de Autor y de Mercado. 1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna de autor y de mercado: identificación selección análisis valoración y utilización. 1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina. 1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos. 1.4. Pioneros franceses y españoles. 1.5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes. 1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias. 1.7. De la nueva cocina o la "Nouvelle Cuisine" a la cocina actual. 1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa. 1.9. Cocina de fusión. 1.10. Cocina creativa o de Autor. 1.11. Platos españoles más representativos. 1.12. Su repercusión en la industria hostelera. 1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década. 1.14. Influencia de otras cocinas. UD2. Experimentación y Evaluación de Resultados. 2.1. 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. 2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. 2.3. Análisis control y valoración de resultados. 2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias. 2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

