

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### 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

Cocina moderna, de autor y de mercado Introducción Evolución histórica de la cocina 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 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 Resumen Experimentación y evaluación de resultados Introducción 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 Resumen

