



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF1060_3 Cocina Creativa y De Autor

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MF1060_3 Cocina Creativa y De Autor

duración total: 80 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer a fondo la cocina creativa y de autor.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.
- Supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.
- Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, 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.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1060_3 Cocina creativa y de autor, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1060_3 Cocina Creativa y De Autor'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR****UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR**

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
 - 1.- Terminología nacional.
 - 2.- Terminología internacional.
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
 - 1.- Técnicas y procedimientos aplicables.
3. Géneros y productos:
 - 1.- Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - 2.- Gelificantes:
- 4.- Emulsionantes.
 - 1.- Liofilizados.
 - 2.- Deshidratados.
 - 3.- Con Denominación de Origen (D.O.).
 - 4.- Flores y germinados.
 - 5.- Espesantes.
 - 6.- Esferificantes.
5. Maquinarias e instrumentos.
6. Fases de los procesos.
7. Cocciones novedosas.
8. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - 1.- Instrumentos y útiles.
 - 2.- Materiales de uso más generalizado.
 - 3.- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 - 1.- Libros cocina de autor.
 - 2.- Cocineros creativos del momento:
 - 1.* Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 - 1.- Selección:
 - 1.* Las fichas técnicas.
 - 2.* Géneros.
 - 3.* Útiles y herramientas.
 - 4.* Equipos precisos.
 - 2.- Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
 - 1.* Técnicas.
 - 2.* Procedimientos de ejecución.
 - 3.* Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados.
2. Forma y corte de los géneros.
3. Alternativa de ingredientes:
 - 1.- Productos que permitan el desarrollo creativo:
 - 1.* Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
 - 2.- Combinación de sabores.
 - 3.- Cualidades organolépticas específicas:

- 1.* Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
- 2.* Combinaciones base.
- 3.* Experimentación.
- 4.* Evaluación de resultados.

4.Texturas.

5.Formas de acabado:

1.- Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

- 1.* Tendencias en las decoraciones.
- 2.* La técnica de la deconstrucción.
- 3.* Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.

6.Técnicas de creatividad:

- 1.- 4*4*4.
- 2.- Método 635.
- 3.- Phillips 66.
- 4.- Análisis morfológicos.
- 5.- Mapas mentales.
- 6.- Lluvia de ideas.

7.Fases del proceso creativo:

- 1.- Recogida de la materia prima.
- 2.- Trabajo de las ideas recopiladas.
- 3.- Inspiración o surgimiento de la idea.
- 4.- Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1.Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:

- 1.- Verificación de resultados.

2.Marketing:

- 1.- Estrategias en la restauración.
- 2.- Acciones comerciales.
- 3.- Realización y diseño de ofertas gastronómicas.