

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cocina Creativa

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

Al finalizar el curso, el alumno adquirirá los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para crear platos creativos y no convencionales. Además, se familiarizará con el uso de las herramientas y utensilios de la cocina creativa.

Contenido

Tema 1: La Cocina de la Inspiración

Tema 2: Puntos Fuertes de la Cultura Gastronómica

Tema 3: Las Potencialidades Ocultas de los Productos

Tema 4: El Poder de las Plantas, Sustancias y Especies

Tema 5: Creatividad Combinatoria de Colores, Sabores, Formas, Olores y Texturas

Tema 6: Creatividad Imaginativa, que Traduzca en Imágenes Sensoriales el Sentido del Nuevo Producto

Tema 7: Creatividad Innovadora y Transformadora, que permite Variar los Elementos Básicos del Producto Sin Desnaturalizarlos

Tema 8: La Cocina Creativa y el Cliente

Tema 9: Elaboración de Platos y Menús Racionales, Nutritivos y Creativos, que Satisfagan o Superen las Expectativas del Cliente

Tema 10: Elaboración de Platos Especiales