

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

