

**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**

**Catálogo de Cursos**

## **NUEVAS TECNICAS Y TENDENCIAS EN LA COCINA**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 40.00 horas

Objetivos:

Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios.

Conseguir que el alumno, partiendo de recetas antiguas, investigue nuevas formas de presentar y trasladar esos sabores a sus comensales del día a día.

Otra de las partes importantes de este curso es la de saber dar a un plato rústico y contundente como unos callos,

una delicadeza propia de cualquier condomio de alto copete, además de saber aplicar la técnica y utilizar la

maquinaria galáctica que en estos últimos años acompaña a los fogones.

El estilo de la alta cocina o cocina creativa es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo,

de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar,

aplastar, reconstruir, deformar.

- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer las aplicaciones de las elaboraciones culinarias más básicas.
- Estudiar las fases en los procesos de elaboración culinaria.
- Conocer los riesgos y medidas preventivas en los procesos de elaboración culinaria.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Diferenciar las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer los ingredientes de las elaboraciones elementales.
- Estudiar los diferentes métodos de limpieza en cada alimento.
- Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Conocer las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Asegurar la calidad de las elaboraciones culinarias.
- Conocer las actividades de prevención y control de los insumos.
- Evitar resultados defectuosos en las elaboraciones culinarias.
- Comprender el Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP).
- Estudiar los principios de la gestión de calidad.

Contenidos:

- 1.- DEMANDA EN LA HOSTELERÍA Y LOS CAMBIOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
- 2.- EL COCINERO PROFESIONAL Y ORGANIZACIÓN EN LA COCINA
- 3.- NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS
- 4.- DISEÑO DE ELABORACIONES
- 5.- PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES
- 6.- LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS
- 7.- EL ESCANDALLO Y LAS MERMAS
- 8.- COCINA BAJO CERO: Gases de vanguardia
- 9.- MATERIAS PRIMAS
- 10.- TIPOS DE CARNE Y SUS PARTES
- 11.- PESCADOS
- 12.- COCCIÓN AL VACÍO
- 13.- RECETARIO ESPUMAS EN SIFÓN
- 14.- LOS SEMIFRÍOS Y SUS TÉCNICAS DE USO
- 15.- LA ESTRUCTURA DEL PLATO
- 16.- EL MENÚ: ESTRUCTURA Y PLANIFICACIÓN