

C E R C I O N

Cocina creativa y de autor (MF1060_3)

Duración:

80

Modalidad:

Teleformación

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.

Contenido:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

- 1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
 - 1.1.1. Terminología nacional.
 - 1.1.2. Terminología internacional.
- 1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
 - 1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables.
- 1.3. Géneros y productos:
 - 1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - 1.3.2. Gelificantes:
 - 1.3.3. Liofilizados.
 - 1.3.4. Deshidratados.
 - 1.3.5. Con Denominación de Origen (D.O.).
 - 1.3.6. Flores y germinados.
 - 1.3.7. Espesantes.
 - 1.3.8. Esferificantes.
- 1.4. Maquinarias e instrumentos.
- 1.5. Fases de los procesos.
- 1.6. Cocciones novedosas.
- 1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - 1.7.1. Instrumentos y útiles.
 - 1.7.2. Materiales de uso más generalizado.
 - 1.7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

- 2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 - 2.1.1. Libros cocina de autor.
 - 2.1.2. Cocineros creativos del momento:
 - 2.1.2.1. Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
- 2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 - 2.2.1. Selección:
 - 2.2.1.1. Las fichas técnicas.
 - 2.2.1.2. Géneros.
 - 2.2.1.3. Útiles y herramientas.
 - 2.2.1.4. Equipos precisos.
 - 2.2.2. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
 - 2.2.2.1. Técnicas.

C E R C I O N

- 2.2.2.2. Procedimientos de ejecución.
- 2.2.2.3. Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

- 3.1. Instrumentos empleados.
- 3.2. Forma y corte de los géneros.
- 3.3. Alternativa de ingredientes:
 - 3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo:
 - 3.3.1.1. Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
 - 3.3.2. Combinación de sabores.
 - 3.3.3. Cualidades organolépticas específicas:
 - 3.3.3.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - 3.3.3.2. Combinaciones base.
 - 3.3.3.3. Experimentación.
 - 3.3.3.4. Evaluación de resultados.
- 3.4. Texturas.
- 3.5. Formas de acabado:
 - 3.5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - 3.5.1.1. Tendencias en las decoraciones.
 - 3.5.1.2. La técnica de la deconstrucción.
 - 3.5.1.3. Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
- 3.6. Técnicas de creatividad:
 - 3.6.1. 4*4*4.
 - 3.6.2. Método 635.
 - 3.6.3. Phillips 66.
 - 3.6.4. Análisis morfológicos.
 - 3.6.5. Mapas mentales.
 - 3.6.6. Lluvia de ideas.
- 3.7. Fases del proceso creativo:
 - 3.7.1. Recogida de la materia prima.
 - 3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas.
 - 3.7.3. Inspiración o surgimiento de la idea.
 - 3.7.4. 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

- 4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
 - 4.1.1. Verificación de resultados.
- 4.2. Marketing:
 - 4.2.1. Estrategias en la restauración.
 - 4.2.2. Acciones comerciales.
 - 4.2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

C E R C I O N

Metodología teleformación:

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- Accesibilidad y flexibilidad: la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática: implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- Interactividad: se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- Autoestudio: el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- Interacción teórica/práctica: la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

Puedes ponerte en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la ficha del curso, metodología de teleformación, los datos de la acción formativa y del centro de formación, la planificación didáctica, calendario de tutorías, sistema de evaluación del aprendizaje, asistencia técnica, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Dispondrás además de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

C E R C I O N

Organización del material del curso

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional planteados por el teleformador.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

Recursos de la plataforma de formación:

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como pueden ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

C E R C I O N

Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando realizas las pruebas de evaluación, con carácter inmediato podrás ver si tus respuestas son correctas y tu calificación, permitiéndote conocer el grado de éxito alcanzado.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.

Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:

Si tu empresa va a bonificar la formación, los requisitos son los que detallamos a continuación:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.**
- **Realizar al menos un ejercicio complementario.**
- **Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.**