

COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

SKU: EVOL-4790-VNO-B | **Categorías:** [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

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
- Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y formas de presentación y decoración.

Contenidos

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
4. Pioneros franceses y españoles.
5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes.
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
7. De la nueva cocina o la “Nouvelle Cuisine” a la cocina actual.
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
9. Cocina de fusión.
10. Cocina creativa o de Autor.



11. Platos españoles más representativos.
12. Su repercusión en la industria hostelera.
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
14. Influencia de otras cocinas.

