

Cocina Creativa

Índice

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

Objetivos

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.