

# COCINA CREATIVA (40h)

---

**EL CURSO OFRECE:** Los conocimientos necesarios, las habilidades y técnicas necesarias para confeccionar platos de los considerados de nueva creación basados en platos tradicionales. Dirigido a los amantes de la cocina en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo culinario, dispuestos a innovar y a aprender con elementos alimentarios renovando y utilizando la imaginación en las recetas tradicionales.

**COMO APRENDEMOS:** Con 12 temas multimedia, los cuales los dos últimos son de elaboración de recetas.



## CONTENIDO DEL CURSO

1. Introducción a la cocina creativa
  2. Cambios en el proceso de producción
  3. El estilo en la Cocina
  4. Creatividad
  5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
  6. Presentación de elaboraciones
  7. Espumas
  8. Cocina bajo cero
  9. Texturas culinarias
  10. Materias primas
  11. Elaboración de Recetas I
  12. Elaboración de Recetas II
- Manual de Cocina Creativa

*TEST DE AUTOEVALUACIÓN*