



CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN COCINA CREATIVA

EMV101



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre Cocina Creativa y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias. Permite conocer la introducción a la gastronomía, las cocinas del mundo, las enfermedades y reacciones adversas a los alimentos, el control de calidad, las prácticas alimentarias seguras, el utillaje de cocina, los electrodomésticos y equipos, los establecimientos de restauración, la conservación y regeneración de alimentos, las técnicas culinarias, las elaboraciones básicas, las materias primas de origen vegetal y de origen animal, los condimentos y aditivos, la producción en cocina y la sostenibilidad en la cocina.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1780€~~

IMPORTE ACTUAL: 890€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "TÉCNICO EXPERTO EN COCINA CREATIVA", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

PARTE 1. COCINA

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. Conceptos y definiciones
 - Alimento y alimentación
 - Dietética y nutrición
 - Gastronomía
 - Cocina
2. Historia de la gastronomía
 - Prehistoria
 - Grandes civilizaciones
 - Edad Media
 - Edad Moderna
 - Edad Contemporánea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINAS DEL MUNDO

1. Europa
 - Países mediterráneos
 - Europa central
 - Islas británicas
 - Países nórdicos
2. Asia
 - Asia oriental
 - Asia mediterránea
 - Asia central
3. América
 - Norteamérica
 - Centroamérica
 - Sudamérica
4. África
 - África occidental
 - África central
 - África del norte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES Y REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Toxiinfecciones alimentarias
 - Infecciones alimentarias
 - Intoxicaciones alimentarias
2. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias
 - Alergias alimentarias
 - Tipos de alérgenos
 - Intolerancias alimentarias

- Sensibilidades alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD

1. ¿Qué es la calidad?
2. Sistemas de control de calidad
 - Sistema APPCC
3. Documentos para el control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SEGURAS

1. Codex alimentarius
2. Peligros y riesgos alimentarios
 - Evaluación de riesgos
3. Seguridad alimentaria
 - Cadena alimentaria y plan de trazabilidad
4. Higiene
 - Higiene alimentaria
 - Manipulación de alimentos
 - Higiene personal
 - Higiene en las instalaciones
 - Procesos de limpieza
 - Limpieza de útiles, equipos y superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 6. UTILLAJE DE COCINA

1. ¿Qué es el utillaje de cocina?
2. Utensilios básicos
 - Útiles para el manejo y el servicio de las elaboraciones
 - Útiles de mezcla, batido, colado y extensión
 - Útiles para el corte
 - Set de cuchillos, tabla de corte y afilador
 - Tijeras
 - Rallador, pelador y mandolina
 - Otros útiles de corte y troceado
 - Útiles para la medición de peso, temperatura y tiempo
 - Balanza y báscula
 - Cuchara medidora
 - Medidor de líquidos
 - Termómetro y temporizador
 - Útiles para dar forma y decorar
 - Otros útiles básicos
3. Batería de cocina
 - Olla
 - Olla a presión
 - Cacerola
 - Cazo, pote y rondón
 - Cazuela de barro
 - Braseadora
 - Sartén
 - Paellera
 - Wok
 - Cubeta GN

4. Vajilla, cubertería y cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELECTRODOMÉSTICOS Y EQUIPOS

1. Ubicación y selección de los equipos

2. Generadores de calor

- Campana extractora
- Fogones y placas
- Horno
- Microondas
- Cocedero de vapor
- Vaporera
- Cocedero de pasta
- Freidora
- Baño maría
- Roner
- Plancha y parrilla
- Salamandra
- Marmita
- Sartén abatible
- Carro caliente, mesa caliente y calentaplatos

3. Generadores de frío

- Cámara frigorífica y mesa refrigeradora
- Congelador
- Abatidor
- Máquina de hielo
- Heladera

4. Maquinaria auxiliar

- Batidora
- Thermomix
- Túrmix y vaso americano
- Picadora
- Ralladora y moledora
- Exprimidor y licuadora
- Envasadora al vacío
- Peladora de patatas
- Cortadora
- Máquina de pasta
- Amasadora
- Fermentadora
- Deshidratador
- Clarimax
- Gastrovac
- Impresora de alimentos
- Refractómetro
- Germinador
- Cafetera

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Instalaciones

2. Distribución por zonas

- Zonas anexas
 - Zona de entrada y recepción de materias primas
 - Zona de almacén y de conservación de los alimentos
 - Zona de lavado
 - Zona de residuos
 - Espacios para el personal
- Cocina
 - Zona de preelaboraciones y zona de cocinado
 - Zona de pastelería
 - Zona de acabados
- Comedor

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Platos preelaborados
2. Conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación
3. Regeneración de los alimentos
 - Métodos de regeneración
4. Gamas de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS CULINARIAS

1. ¿Qué son las técnicas culinarias?
2. Técnicas culinarias de cocción
 - Hervido
 - Líquido frío
 - Líquido caliente
 - Vapor
 - Asado
 - Fritura
 - Escalfado o pochado
 - Rehogado
 - Confitado
 - Blanqueado
 - Escaldado
 - Gratinado
 - Salteado
 - Glaseado
 - Estofado
 - Braseado
 - Vacío
 - Guisado
3. Técnicas culinarias avanzadas
 - Nitrógeno líquido
 - Liofilización
 - Esferificación
 - Gelificación
 - Espumas y aires
 - Deconstrucción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIONES BÁSICAS

1. ¿Qué es una elaboración culinaria básica?

2. Tipos de elaboraciones básicas

- Fondos básicos
 - Fondos blancos y oscuros
 - Extractos o glasés
 - Consomés
 - Gelatinas
- Fondos complementarios
 - Ligazones
 - Marinadas
- Sopas y cremas
- Salsas y emulsiones
- Guarniciones

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

1. Vegetales

- Hortalizas
 - Tipos de hortalizas
 - Limpieza y conservación
 - Tipos de corte
 - Consejos para su cocinado y consumo
- Legumbres
 - Tipos de legumbres
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo

2. Cereales y derivados

- Tipos de cereales
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

3. Frutas

- Tipos de frutas
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

4. Frutos secos

- Tipos de frutos secos
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

5. Hongos

- Tipos de hongos
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

1. Lácteos

- Tipos de lácteos, conservación y consejos para su cocinado y consumo
 - Leche
 - Nata
 - Mantequilla y margarina
 - Yogur

- Queso

2. Huevos

- Tipos de huevos, limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

3. Carnes y aves

- Tipos de carnes
- Limpieza, cortes, conservación y aplicaciones
 - Carne de vacuno
 - Carne de porcino
 - Carne de ovino
 - Carne aviar
- Consejos para su cocinado y consumo

4. Pescados

- Tipos de pescados
- Limpieza, cortes y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

5. Mariscos

- Tipos de mariscos
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

6. Algas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONDIMENTOS Y ADITIVOS

1. Condimentos y especias

- Tipos de condimentos y especias
 - Hierbas aromáticas
 - Especias
 - Brotes, germinados y flores
 - Aderezos y condimentos
- Aditivos
 - Tipos de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PRODUCCIÓN EN COCINA

1. Proceso de producción

2. Documentos de utilidad

- Receta
- Ficha técnica
- Ficha de rendimiento
- Ficha de fabricación
- Escandallo

3. *Mise en place*

UNIDAD DIDÁCTICA 16. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA

1. Gastronomía sostenible

2. Cocina de aprovechamiento

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 2. COCINA CREATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. Análisis, control y valoración de resultados.
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.