

FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA



DENOMINACIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

CÓDIGO ACCIÓN ¹	
DENOMINACIÓN	COCINA CREATIVA
GRUPO DE ACCIONES ²	028-00 Hostelería- cocina en general

DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

MODALIDAD (marcar con una X la opción que proceda):			
PRESENCIAL	<input type="checkbox"/>	MIXTA	<input type="checkbox"/>
A DISTANCIA	<input checked="" type="checkbox"/>	TELEFORMACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
HORAS DE FORMACIÓN:			
PRESENCIAL:	A DISTANCIA:	50	TELEFORMACIÓN: 50
TIPO DE ACCIÓN (marcar con una X la opción que proceda):			
GENÉRICA	<input type="checkbox"/>	ESPECÍFICA	<input checked="" type="checkbox"/>
NIVEL DE FORMACIÓN (marcar con una X la opción que proceda):			
BÁSICO	<input type="checkbox"/>	SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>
MÓDULOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL EN ÁREAS CONSIDERADAS PRIORITARIAS³ (las horas de los módulos deben estar incluidas en las horas totales del curso):			
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN		___ horas	
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		___ horas	
SENSIBILIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE		___ horas	
PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD		___ horas	

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 básicos de la cocina creativa.

CONTENIDOS:

MÓDULO 1: Cocina Creativa 1ª Parte

- 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

MÓDULO 2: Cocina creativa 2ª Parte

- TEMA 6. Creatividad Imaginativa, que Traduzca en Imágenes Sensoriales el Sentido del Nuevo Producto
- TEMA 7. Creatividad Innovadora y Transformadora, que Permita Variar los Elementos Básicos del Producto Sin Desnaturalizado
- 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

¹ Código numérico arbitrario que identifica a la Acción Formativa en el periodo formativo actual.

² Número que facilita la Fundación Tripartita con el fin de agrupar a la Acciones Formativas en familias temáticas.

³ Las Acciones Formativas que ofrece Academia Azos no incluyen módulos de carácter transversal.