

Formación online



Hostelería

Cocina  
creativa

## Objetivos del curso

Al finalizar el curso el alumno adquirirá los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para elaborar platos creativos y no convencionales. Además, se familiarizará con el uso de las herramientas y utensilios de la cocina creativa.

## La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

## Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**  
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**  
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

## **Contenido del curso**

**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 ESPECIAS**

**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**

## Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

