

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	Duración	80
Código	MF1060_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	Duración	50
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.		30
	Regeneración óptima de los alimentos.		30
	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place		60
	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.		90
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80
	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.		70
	Realización de decoraciones de repostería y expositores.		40
	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de		40
	Cata de alimentos en hostelería.		60
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (Transversal)		60
	Ofertas gastronómicas.		80
	Aprovisionamiento en restauración. (Transversal)		90
	Organización de procesos de cocina.		80
Administración en cocina.	90		
Prácticas profesionales no laborales	80		

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.

CE1.1 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina creativa:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Deducir necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Analizar y explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

CE1.2 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina de autor elaboración:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

- Deducir necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Analizar y explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

C2: supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.

CE2.1 controlar la selección de útiles, herramientas y géneros, así como posibilitar su aprovisionamiento interno y distribución, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

CE2.2 Dirigir las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base, utilizando los equipos necesarios y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.3 Efectuar la supervisión de las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio y modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE2.5 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.6 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.

CE3.1 Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.

CE3.2 Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios y conceptos, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE3.3 Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma, corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores, formas de presentación y decoración.

CE3.4 Desarrollar diferentes técnicas de creatividad con el fin de obtener combinaciones o resultados novedosos.

CE3.5 Conocer e interpretar las fases del proceso creativo de una elaboración culinaria.

CE3.6 Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CE3.7 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al efectuar los acabados, las presentaciones de las elaboraciones culinarias de creación propia y de otros autores.

CE3.8 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados tales como forma, color, valores organolépticos u otros, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales.

CE3.9 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda potencial.

CE3.10 Argumentar la importancia de mantener, cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

CE4.1 Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de comensales potenciales.

CE4.2 A partir de elaboraciones concretas, y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una determinada clientela:

- Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la demanda.
- Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la demanda.
- Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

Contenidos:

1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

- Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
 - Terminología nacional.
 - Terminología internacional.
- Esquemas de elaboración de los platos más representativos:

- Técnicas y procedimientos aplicables.
- Géneros y productos:
 - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - Gelificantes:
 - Emulsionantes.
 - Liofilizados.
 - Deshidratados.
 - Con Denominación de Origen (D.O.).
 - Flores y germinados.
 - Espesantes.
 - Esferificantes.
- Maquinarias e instrumentos.
- Fases de los procesos.
- Cocciones novedosas.
- El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - Instrumentos y útiles.
 - Materiales de uso más generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 - Libros cocina de autor.
 - Cocineros creativos del momento:
 - Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
- Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 - Selección:
 - Las fichas técnicas.
 - Géneros.
 - Útiles y herramientas.
 - Equipos precisos.
 - Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
 - Técnicas.
 - Procedimientos de ejecución.
 - Control.

3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

- Instrumentos empleados.
- Forma y corte de los géneros.
- Alternativa de ingredientes:
 - Productos que permitan el desarrollo creativo:
 - Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
 - Combinación de sabores.
 - Cualidades organolépticas específicas:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación.
 - Evaluación de resultados.
- Texturas.
- Formas de acabado:
 - Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - Tendencias en las decoraciones.
 - La técnica de la deconstrucción.
 - Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
- Técnicas de creatividad:
 - 4*4*4.
 - Método 635.
 - Phillips 66.
 - Análisis morfológicos.
 - Mapas mentales.

- Lluvia de ideas.
- Fases del proceso creativo:
 - Recogida de la materia prima.
 - Trabajo de las ideas recopiladas.
 - Inspiración o surgimiento de la idea.
 - Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

- Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
 - Verificación de resultados.
- Marketing:
 - Estrategias en la restauración.
 - Acciones comerciales.
 - Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.