



Cocina Creativa

Formación On-line
www.educatrafic.es



Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
 - Tutores
 - Profesores Especialistas



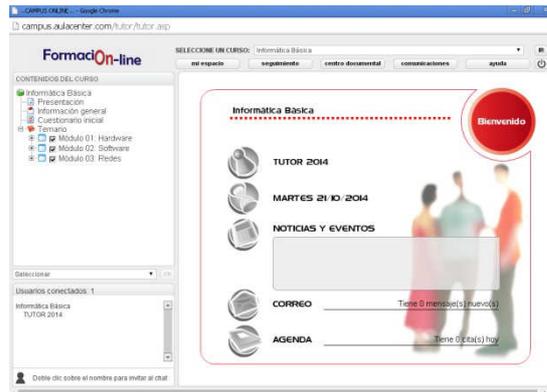


Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Título, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





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 de la cocina creativa.

Temario

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 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





Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



www.educatrafic.es

Fundación educaTrafic

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

