



CL2403 – Tendencias y experimentación culinaria (GM y GS).

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGM Cocina y gastronomía.
- CFGS Dirección de cocina.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

Conocer las nuevas tendencias en el área de cocina – obrador, poniéndolas en práctica y aplicándolas en la oferta gastronómica diseñada en el establecimiento hostelero.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Diseña y elabora tapas, pinchos, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diseñado tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura creando la documentación asociada al proceso productivo.
- b) Se han ejecutado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias tradicionales y avanzadas en los distintos ámbitos del proceso productivo de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura.
- d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final durante el proceso productivo.
- e) Se ha realizado el acabado para su presentación de diferentes tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.

2. Ejecuta métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas para la creación de una oferta gastronómica.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha adquirido el proceso de creación partiendo de una idea inicial de elaboraciones dulces o saladas.
- b) Se han identificado los métodos creativos durante el diseño de elaboraciones dulces y saladas: inspiración, adaptación, influencias de otras culturas, simbiosis, deconstrucción, volver a las raíces gastronómicas, el sexto sentido, industria alimentaria, la descontextualización de la materia prima, la declinación, el cromatismo, los gustos personales, etc.
- c) Se han diseñado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica.
- d) Se han ejecutado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica.
- e) Se han presentado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica.

3. Realiza análisis sensorial de las cualidades organolépticas de materias primas y producto elaborado.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha interiorizado la definición de análisis sensorial y la historia de la misma.
 - b) Se ha elegido correctamente las materias primas y/o producto elaborado según las necesidades del análisis sensorial.
 - c) Se ha implementado correctamente los atributos sensoriales de los alimentos siguiendo la cadena de la percepción sensorial y relacionando los sentidos con los estímulos percibidos.
 - d) Se han realizado y guiado experiencias gustativas de materias primas y/o productos elaborados.
 - e) Se han ejecutado experiencias gustativas según el tipo de análisis sensorial.
 - f) Se ha aplicado de manera óptima el *food pairing* en elaboraciones tipo y análisis sensoriales.
4. Desarrolla elaboraciones teniendo en cuenta las nuevas tendencias en el área de cocina.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y clasificado los diferentes tipos de tendencias según el origen.
- b) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones teniendo como base fermentaciones, salazones, ahumados y ácidos.
- c) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones utilizando el vacío como técnica gastronómica.
- d) Se han aplicado nociones básicas de aires, espumas, gelificantes y espesantes en elaboraciones dulces y saladas.

Contenidos:

1. Proceso productivo y organización para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos.

- a) Cocina en miniatura: Concepto y tipos de elaboraciones.
- b) Tapas, pinchos y aperitivos en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- c) Documentación asociada a los procesos productivos en elaboraciones de cocina en miniatura. Descripción e interpretación.
- d) Nuevas tecnologías, técnicas culinarias avanzadas y técnicas de decoración aplicadas a tapas.
- e) Tapas tradicionales y avanzadas.

2. Métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas.

- a) La creatividad en hostelería.
- b) Los métodos creativos en elaboraciones dulces y saladas: inspiración, adaptación, influencias de otras culturas, simbiosis, deconstrucción, volver a las raíces gastronómicas, el sexto sentido, industria alimentaria, la descontextualización de la materia prima, la declinación, el cromatismo, los gustos personales, etc.
- c) Proceso de diseño, ejecución y presentación de elaboraciones culinarias según la oferta gastronómica.

3. Análisis sensorial de materias primas y producto elaborado.

- a) El análisis sensorial. Definición e historia.



- b) Modelo de elección de materias primas y/o producto elaborado. Individual-personal, contextual, sensorial o socioculturales.
- c) Atributos sensoriales de los alimentos. La cadena de la percepción sensorial. Los sentidos y los estímulos percibidos.
- d) La experiencia gustativa. Definición, tipos y desarrollo.
- e) *Food pairing*.

4. Nuevas tendencias en el área de cocina.

- a) La fermentación. Definición, herramientas y puntos críticos, tipos de fermentaciones.
- b) Los ahumados, los encurtidos, salazones y la deshidratación. Definición, características, procesos de ejecución y ejemplificación.
- c) El vacío como técnica culinaria. Características, proceso y aplicación en elaboraciones.
- d) Los aires, espumas, gelificantes y espesantes. Identificación, usos y procesos de ejecución.

Especialidades del Profesorado:

- Cuerpo/s: 0590/0591 Profesores de enseñanza secundaria/Profesores técnicos de formación profesional (a extinguir) - Especialidad: 230 - Cocina y pastelería.
- Cuerpo: 0598 Profesores especialistas en sectores singulares de la formación profesional - Especialidad: 001 - Cocina y pastelería.
- Para la impartición del módulo optativo «Tendencias y experimentación culinaria (GM y GS)» en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se exigirán las mismas condiciones de formación inicial que para impartir cualquiera de los módulos que incluyan estándares de competencia adscritos a la misma familia profesional que el correspondiente título.