

UF0070: Cocina creativa o de autor

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-28-0 • Depósito legal: MA 188-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain



Presentación

Identificación de la unidad formativa

Bienvenido/a a la Unidad Formativa 0070 Cocina creativa o de autor. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo 0262_2 Productos culinarios, que a su vez pertenece al Certificado de Profesionalidad HOTR0408 Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta unidad formativa es enseñar al alumno los fundamentos de la conocida como cocina creativa o de autor. Para ello, se hará una primera aproximación teórica a la cocina moderna y se investigarán los antecedentes de este tipo de cocina, para posteriormente profundizar en el concepto de experimentación y en la evaluación de resultados.

Objetivos de la unidad formativa

Al finalizar esta unidad formativa aprenderás a:

- ↻ Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
- ↻ 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.

Índice

MF0261_2: Técnicas culinarias. U0070: Cocina creativa o de autor

UD1. Cocina moderna, de autor y de mercado

1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización	7
1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.....	8
1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos	13
1.4. Pioneros franceses y españoles.....	15
1.5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes	22
1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.....	23
1.7. De la nueva cocina o la “Nouvelle Cuisine” a la cocina actual.....	23
1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa...	24
1.9. Cocina de fusión.....	24
1.10. Cocina creativa o de Autor	25
1.10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor	25
1.10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento	26
1.10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.....	26
1.10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina	28
1.10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios	30
1.10.6. Nuevos utensilios en cocina	31
1.12. Su repercusión en la industria hostelera.....	74
1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.....	75
1.14. Influencia de otras cocinas.....	79

UD2. Experimentación y evaluación de resultados

2.1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado 87

2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias..... 88

2.3. Análisis, control y valoración de resultados..... 89

2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias 92

2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos..... 93

Glosario..... 99

UD1

Cocina moderna, de autor y de mercado

- 1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
- 1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
- 1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos
- 1.4. Pioneros franceses y españoles
- 1.5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes
- 1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
- 1.7. De la nueva cocina o la “Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
- 1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
- 1.9. Cocina de fusión
- 1.10. Cocina creativa o de Autor
 - 1.10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor
 - 1.10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento
 - 1.10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras

- 1.10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina
- 1.10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios
- 1.10.6. Nuevos utensilios en cocina
- 1.12. Su repercusión en la industria hostelera
- 1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- 1.14. Influencia de otras cocinas

1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización

Fuentes de información:

Para el grueso de la población mundial, comer es una necesidad biológica. Una vez que cubierta esta necesidad, el comer se convierte en placer.

El estudio de las diferentes culturas y su historia, principalmente basados en los restos encontrados, nos da la clave de la forma en la que nos alimentábamos.

La aparición de la escritura fue una importante herramienta para conocer lo que se comía en otros tiempos. Un buen ejemplo pueden ser los suntuosos banquetes del Imperio Romano.

Y es cuando la comida se convierte en un placer, que el resto de artes florecen en torno a la gastronomía, ilustrando de esta manera los placeres de la buena mesa.

Actualmente sigue siendo la Guía Michelin una de las más reconocidas y prestigiosas internacionalmente.

Esta guía data del año 1900, cuando en la Exposición Universal de París se regalaban ejemplares de esta a los pocos poseedores de automóviles. En ella figuraban lugares en los que se podía parar a repostar, reparar el vehículo o incluso pasar la noche y por supuesto comer. Con el tiempo esta guía, que en principio era una forma de promocionar una marca de neumáticos, fue profesionalizándose hasta el punto de convertirse en una autentica referencia gastronómica, dando información completa de los servicios de hoteles y restaurantes y extendiéndose posteriormente a otros países.

El simple hecho de pertenecer a esta guía es un gran logro, pasando a formar parte de una élite de restaurantes y hoteles.

En España hay una guía parecida que es la Guía Repsol, conocida anteriormente como la guía Campsa. Esta guía se sitúa como una de las herramientas más destacadas a la hora de planificar viajes por España, Portugal, Francia y el Principado de Andorra. Esta guía disfruta de reconocimiento a nivel nacional con más de treinta años a su espalda contribuyendo a la divulgación del turismo y la gastronomía en España. Desde 2009 esta guía incorpora a parte de su guía de rutas y restaurantes, una guía de Vinos y una guía de Rutas con Denominación de Origen.

Otra de las guías más importantes es la Guía Gourmetour. Es una guía española nacida en 1979 que se publica cada dos años, especializada en el turismo gastronómico. En cada publicación otorga 18 premios a partir de los votos de los usuarios de la guía. Es una guía especializada en los mejores restaurantes del territorio español aunque también incluye tiendas, museos y monumentos, hoteles, etc., de las ciudades donde se encuentran esos restaurantes.

También hay que destacar las publicaciones sobre los años 80 de revistas gastronómicas "Sobremesa", también la aparición de críticas y valoraciones en los periódicos dominicales, pero no

que ya hay revistas no especializadas en cocina como las revistas del corazón, con suplementos y colaboraciones de gastronomía.

En la actualidad las publicaciones de gastronomía son bastantes asiduas, ya sean en revistas especializadas, no especializadas, diarios de información, Internet, etc.

1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina



Cocina creativa: se basa en confeccionar platos de los considerados de nueva creación y experimentar nuevas preparaciones, basadas en platos tradicionales.

A menudo, este concepto se confunde con otros dos términos, nueva cocina (“nouvelle cuisine”) y cocina de autor, con los que comparte características, pero de los que también los diferencian ciertos matices:

Nueva cocina	<p>Es un término que nace a finales del S XX en Francia y que designa una tendencia que se basa en, partiendo de las preparaciones pertenecientes a la cocina clásica o tradicional, modificar dichas preparaciones siguiendo varios criterios básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ↻ La utilización de materiales de primerísima calidad. ↻ El protagonismo de los ingredientes principales, por encima de salsas o guarniciones. ↻ Las cocciones más ajustadas, para dar un carácter más “natural”, a los platos. ↻ La presentación de los platos de una forma atractiva, pero no exagerada ni barroca.
Cocina de autor	<p>Se define como aquella tendencia culinaria en la que el cocinero marca sus propias pautas a la hora del diseño, elaboración y presentación de sus platos. Aunque siempre se tiene la cocina clásica como patrón, puede ser la tendencia más rompedora de todas.</p>
Cocina creativa	<p>Es aquella tendencia culinaria que se define como un arte, por lo que intenta hacer de todas sus recetas creaciones artísticas en cuanto al uso del color, sabor, montajes, texturas, usos de materiales, etc., incluso creando una propia historia alrededor de todos sus platos. Normalmente sigue unos patrones de evolución de los platos tradicionales y uso de nuevas materias primas, así como de fusión de distintas culturas, que los cocineros que siguen la tendencia intentan respetar.</p>

En la actualidad, la cocina creativa sólo se oferta en sitios muy determinados y para un público muy concreto, ya que no suele estar al alcance de todos, ni por precios, ni por aceptación del