

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **APLICACIÓN DE LA INNOVACIÓN A LA ELABORACIÓN DE TAPAS**





APLICACIÓN DE LA INNOVACIÓN A LA ELABORACIÓN
DE TAPAS

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

Este curso pretende dar un paso más allá en cuanto a la concepción de un elemento tradicional de la gastronomía española como la tapa, hasta ahora en muchas ocasiones circunscrito a establecimientos sin gran prestigio gastronómico ni excesivas complicaciones en la elaboración



DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina
en bares y restaurantes, cafeterías y
caterings



DURACIÓN

9 horas



OBJETIVO GENERAL

Más allá de recetas más tradicionales, la pretensión es implantar la preparación y degustación dentro de los hábitos de consumo gastronómico de la sociedad actual



CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Aplicación de la innovación a la elaboración de tapas

Introducción

1.1 ¿Qué es la cocina creativa?

Creatividad

Proceso de creación

1.2 La importancia de innovar en la cocina

1.3 Historia y significado de la tapa

El papel de los Reyes Católicos

Felipe II y las tapas en la corte

La leyenda del Rey Alfonso XIII

El origen militar

Función social o estrategia comercial

1.4 Utensilios, herramientas y equipos de trabajo

Utensilios

Herramientas

Equipos de trabajo

1.5 Presentación creativa de diferentes tipos de tapas

Elaborar un nombre

Técnicas

Presentación

Resumen

