

# COCINA CREATIVA O DE AUTOR

1 La evolución que ha sufrido la gastronomía mundial se debe a la integración de la ciencia con la cocina, entender lo que ocurre antes, durante y después de la manipulación de los alimentos, aplicando técnicas y utilizando ingredientes que puedan llegar a dar resultados diferentes.



2 Se debe tener en cuenta que es muy importante conocer lo que se quiere trabajar, cuales son las técnicas y los procesos físicos- químicos que sufren los alimentos. Respecto al producto se podría definir las vías a través por las que se contactan con el público y se debe conocer cuáles son las fuentes de inspiración de un cocinero o un artista; no dejando a un lado la importancia de los conocimientos técnicos, herramientas y productos que otros aportan y así mismo estar preparado para aportar conocimientos propios

3 Basándose en los conocimientos, el éxito de una elaboración y su originalidad radica en saber unificar la armonía que componen los alimentos, utilizando la técnica apropiada marcando en cada plato la expresión artística del cocinero; es fundamental el respeto al producto y sus características para obtener un máximo rendimiento, para poder entender claramente los cambios y características nuevas que se está generando en la gastronomía se debe conocer la evolución que ha tenido a lo largo de los siglos.

4 Basándose en los conocimientos, el éxito de una elaboración y su originalidad radica en saber unificar la armonía que componen los alimentos, utilizando la técnica apropiada marcando en cada plato la expresión artística del cocinero; es fundamental el respeto al producto y sus características para obtener un máximo rendimiento, para poder entender claramente los cambios y características nuevas que se está generando en la gastronomía se debe conocer la evolución que ha tenido a lo largo de los siglos.

5 A continuación, se presentará una situación real en la vida de Fernanda una estudiante de gastronomía que se quiere preparar para ser una gran chef de vanguardia, para ello vamos a evidenciar como ha sido la evolución de la cocina y su proceso creativo en las nuevas tipologías culinarias.  
**¿De qué manera podemos ayudara Fernanda a desarrollar nuevos conceptos de creatividad y desarrollo en la cocina?**

Hoy en día se ha roto la tradición de guardar en secreto los recetarios y compartir los nuevos estudios gastronómicos, esto permite la integración del conocimiento al alcance de todos.

