

Cocina española e internacional



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 100 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Conocer los procesos en la elaboración de platos.
- Saber realizar elaboraciones gastronómicas complejas.
- Puesta a punto y conservación de las elaboraciones.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Cocina española.

- 1.1 Características generales y evolución histórica.
- 1.2 Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
- 1.3 La Dieta mediterránea.
- 1.4 Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
- 1.5 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- 1.6 La dieta mediterránea y sus características.
- 1.7 Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- 1.7 Restaurantes españoles más reconocidos.
- 1.8 Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

Unidad didáctica 2. Cocina del resto de Europa.

- 2.1 La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- 2.2 La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- 2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

Unidad didáctica 3. Otras cocinas del mundo.

- 3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
- 3.2 Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
- 3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.