

## Cocina española e internacional.



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

-Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

-Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

### 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.
- 1.8. Restaurantes españoles más reconocidos.
- 1.9. 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

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.