

Cocina española e internacional

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Cocina española

Introducción

Características generales y evolución histórica

Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida

La dieta mediterránea y sus características

Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina en el mundo

Platos más representativos de la cocina española

Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos

Restaurantes españoles más reconocidos

Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura

Resumen

Cocina en el resto de Europa

Introducción

Cocina francesa e italiana. Características

Resumen

Introducción

Gastronomía americana

La cocina árabe

La cocina asiática

Resumen