

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Cocina española e internacional

**Duración:** 100h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

#### UD1. 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 terminología culinaria.

#### UD2. 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.

#### UD3. 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 generales de la cocina del Magreb. Platos productos y más representaciones. 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.