

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cocina española

Duración: 45h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

Contenido

1. Características generales y evolución histórica.
2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
3. La Dieta mediterránea.
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
6. La dieta mediterránea y sus características.
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
8. Restaurantes españoles más reconocidos.
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria.