

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Cocina Española e Internacional

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.

Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.

Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

