

## Cocina española e internacional

**Modalidad:** Online

**Duración:** 70 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:**

### **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