

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Cocina española e internacional. HOTR0408 - Cocina**

**Horas: 80**

### **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.

### **Dirigido a:**

Cocinero.

### **Capacita para:**

Para la implantación de la cocina autóctona, regional, e internacional en cualquier establecimiento hostelero, como para la realización y elaboración de platos típicos de cada zona; así como la importancia que requiere la Dieta Mediterránea.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en la cultura gastronómica española e Internacional.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de cada una de las distintas Cocinas.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, los distintos tipos de cocina para una correcta aplicación culinaria.

Se expondrán como tema introductorio la evolución de la gastronomía española desde sus inicios y las influencias a lo largo de la historia.

Al principio del manual encontraras un glosario con las palabras más características de este volumen.

El manual incluye fichas técnicas sobre las elaboraciones culinarias típicas regionales para una mejor comprensión de las unidades.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Cocina española**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Características generales y evolución histórica
- 1.3. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida
- 1.4. La dieta mediterránea y sus características
- 1.5. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina en el mundo
- 1.6. Platos más representativos de la cocina española
- 1.7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos
- 1.8. Restaurantes españoles más reconocidos
- 1.9. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
- 1.10. Resumen

#### **2. Cocina en el resto de Europa**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Cocina francesa e italiana. Características
- 2.3. Resumen

#### **3. Introducción**

- 3.1. Gastronomía americana
- 3.2. La cocina árabe
- 3.3. La cocina asiática
- 3.4. Resumen