FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0915
Nombre: Cocina española
Duración: 45 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

Contenidos:

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.