
PROGRAMA FORMATIVO

Recetario de cocina nacional, internacional y cocina creativa

Código: 3595

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Al finalizar el curso, el alumno sabrá realizar las principales elaboraciones de la cocina española e internacional, conociendo y aplicando las mejores combinaciones de alimento, según sus propiedades y nutrientes. Además, conocerá la historia y el cambio en la cocina española, e identificará elaboraciones de la Nouvelle Cuisine.

➤ **Contenidos:**

Modulo 1. Cocina española e internacional

Cocina Española

Peculiaridades de la cocina española. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante. Cocina gallega. Cocina asturiana. Cocina de madrileña. Cocina. Cocina extremeña. Cocina Navarra. Cocina riojana-aragonesa. Cocina catalana. Cocina manchega. Cocina andaluza. Cocina murciana. Cocina balear. Cocina canaria. Cocina vasca. Cocina valenciana.

Cocina Internacional

La cocina francesa. Cocina italiana. Cocina china. Cocina japonesa.

Modulo 2. Cocina creativa

Principios básicos de la combinación de los alimentos

Conceptos generales. Los alimentos y su combinación. Nutrientes. Concepto de dieta equilibrada. Uso clínico de los ácidos grasos.

La cocina del autor

Conceptos generales. ¿Fusión o creación? La nueva cocina de autor en España. Algunas recetas de autores españoles. Alta cocina española ¿gastronomía o marketing? Algunas recetas de Karlos Arguiñano. Entrantes. Salsas-guarniciones. Pescados-mariscos. Carnes. Postres.