

## **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.