

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Cocina española e internacional

Código: 4563

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente los conceptos de la Gastronomía Regional e Internacional en un departamento de cocina de cualquier empresa hostelera. Conocer las diferentes Cocinas Regionales, que forman la Cocina Española y la Cocina Internacional. Reconocer los factores que conllevan a la tradición culinaria. Identificar las tradiciones culinarias autóctonas, los ingredientes característicos, los materiales típicos para la elaboración y las influencias de cada una de zona. Analizar la denominada Cocina Internacional. Conocer las principales gastronomía del mundo.

➤ **Contenidos:**

### Cocina Española

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 española en el mundo.  
Platos más representativos de la gastronomía española.  
Tapas, pinchos, montaditos, banderillas y cocina en miniatura.  
Las Cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades.  
Restaurantes españoles más reconocidos.

### Cocina del resto de Europa

Cocina francesa. Características, influencia en otros países y platos más representativos.  
Cocina italiana. Características, influencia en otros países y platos más representativos.  
Cocina portuguesa. Características, influencia en otros países y platos más representativos.

### Otras cocinas del mundo

Cocina Iberoamericana. Platos y productos más representativos.  
Cocina Magrebet. Platos y productos más representativos.  
Cocina asiática. Platos y productos más representativos.