

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Cocina española e internacional - Cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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.

Contenidos:

Cocina española

Introducción

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 en el mundo

Platos más representativos de la cocina española

Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos

Restaurantes españoles más reconocidos

Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Resumen

Cocina en el resto de Europa

Introducción

Cocina francesa e italiana.

Características

Resumen

Introducción

Gastronomía americana

La cocina árabe

La cocina asiática

Resumen

