

## Cocina Nacional, Internacional y Cocina Creativa.

**Código: 3595**

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “**a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo A - de 76 a 85 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 Madrid. Cocina. Cocina extremeñas. 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 -la cocina de autor

#### Combinación de los alimentos

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

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

