

# COCINA ESPAÑOLA

SKU: EVOL-4905-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [45](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

### CURSO TEMÁTICO

#### Objetivos

- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

#### Contenidos

1. Características generales y evolución histórica.
2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
3. La Dieta mediterránea.
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
6. La dieta mediterránea y sus características.
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
8. Restaurantes españoles más reconocidos.
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria.

