

Cocina española e internacional . HOTR0408 - Cocina

Cocina española e internacional . HOTR0408 - Cocina

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026