

Elaboración Culinaria y Cocina Creativa

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: 76 horas.

❖ Objetivos:

El alumno al finalizar el curso, podrá realizar sus propios platos basados en distintas combinaciones de alimentos y su valor como nutrientes. Conseguir que el alumno aprenda técnicas fundamentales en la Cocina Moderna y desarrolle su propia imaginación para elaborar todo tipo de platos. Conocer distintos tipos de cocina nacional e internacional, así como las principales materias primas para la elaboración culinaria.

❖ Contenidos:

- La cocina española: Cocina gallega, asturiana, de Madrid, extremeña, de Navarra, riojana-aragonesa, catalana, manchega, andaluza, murciana, balear, canaria, vasca y valenciana.
- La cocina internacional: La cocina francesa, italiana, china y japonesa.
- Principios básicos en la combinación de alimentos: Conceptos generales. Los alimentos y su combinación. Dietética y nutrición.
- La cocina de autor: Conceptos generales. La nueva cocina de autor en España. Entrantes. Salsas-guarniciones. Pescados-mariscos. Carnes. Postres.