

CREDENCIAL EN

# Cocina Española

33 HORAS

## COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura española y los integra en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.

## OBJETIVOS

- Conocer sobre la historia de la cocina española.
- Identificar cuáles son los productos básicos en la cocina española.
- Aprender diferentes técnicas de diferentes chefs de la región.

## BENEFICIOS

- En esta credencial el participante aprenderá la cultura gastronómica de España, sus ingredientes principales y aportes a la cocina a nivel mundial, así como las recetas principales y sus referentes en la actualidad.

## DIRIGIDO A

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesados en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

## DURACIÓN Y MODALIDAD

33 horas |  Autodirigido

# TEMARIO

## Módulo

## Tema

1	Introducción a la cocina española.
2	Galicia y Cantabria.
3	Castilla-León.
4	La Rioja.
5	Cataluña.
6	Aragón.
7	Valencia.
8	Madrid.
9	Castilla la Mancha.
10	Extremadura.
11	Andalucía.
12	Murcia.
13	País Vasco y Navarra.
14	Islas Baleares e Islas Canarias.
15	Técnicas culinarias contemporáneas.