

MICROCREDENCIAL EN

Evolución de la Gastronomía Española

11 HORAS



COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende a fondo la historia y cultura gastronómica de la comunidad española.

OBJETIVOS

- Conocer cuáles son los ingredientes que predominan en la cultura española.
 - Identificar los tipos de vinos y pan que se producen en la región.
 - Aprender sobre los ingredientes que catapultaron a la cocina de Cataluña.
- 

BENEFICIOS

- En esta microcredencial el participante aprenderá sobre la cultura española, identificará las técnicas que se utilizan y las regiones donde se ha desarrollado esta cultura gastronómica.

DIRIGIDO A

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

DURACIÓN Y MODALIDAD

11 horas |  Autodirigido

TEMARIO

Módulo

1

2

3

4

5

Tema

Introducción a la cocina española.

Galicia y Cantabria.

Castilla-León.

La Rioja.

Cataluña.