Código: 27021
Unidad Formativa:
UF0071 - Cocina española e internacional
Módulo: MF0262_2 - PRODUCTOS CULINARIOS
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA
Modalidad: ONLINE
Duración: 80h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para reconocer, interpretar y aplicar los fundamentos de la cocina española e internacional, con especial atención a la cocina española, sus raíces históricas, sus productos emblemáticos, incluidos los amparados por Denominación de Origen protegida, y su evolución desde la tradición hasta la vanguardia. A lo largo del recorrido se estudia la Dieta mediterránea, el recetario más representativo, las tapas y la cocina en miniatura, la riqueza de las cocinas autonómicas y la proyección internacional de la gastronomía española, junto con la terminología culinaria necesaria para desenvolverse con rigor en la cocina. El alumnado analiza también las cocinas del resto de Europa, en particular la francesa, la italiana y la portuguesa, su influencia recíproca y los platos y productos que han arraigado en España, y amplía su mirada hacia las gastronomías de Iberoamérica y del resto de América, del Magreb y de Asia, con sus ingredientes, condimentos, recetas y utensilios característicos, como el wok. Al finalizar, el alumnado será capaz de identificar los rasgos distintivos de cada tradición culinaria, seleccionar productos y elaboraciones coherentes con ella y utilizar con propiedad el vocabulario técnico para integrar esas referencias en su práctica profesional.

Contenidos

Módulo 1: Cocina española
1.1 - Rasgos generales y evolución histórica de la cocina española
1.2 - Productos emblemáticos y alimentos con Denominación de Origen protegida
1.3 - La Dieta mediterránea: principios y presencia en la cocina española
1.4 - De la cocina tradicional a la vanguardia y proyección internacional
1.5 - Platos más representativos de la gastronomía española
1.6 - Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
1.7 - Las cocinas de las autonomías: peculiaridades y platos propios
1.8 - Restaurantes españoles de referencia y su aportación gastronómica
1.9 - Terminología culinaria aplicada a la cocina española
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Cocinas del resto de Europa
2.1 - La cocina francesa: características y señas de identidad
2.2 - Productos y platos más representativos de la cocina francesa
2.3 - La cocina italiana: rasgos propios y diversidad territorial
2.4 - Productos y platos emblemáticos de la cocina italiana
2.5 - Influencia mutua entre las cocinas europeas y su huella en España
2.6 - La cocina portuguesa: características y platos más representativos
2.7 - Otras cocinas del continente europeo y sus aportaciones
2.8 - Platos y productos europeos más implantados en la restauración española
2.9 - Menaje, técnicas y vocabulario característicos de las cocinas europeas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Otras cocinas del mundo
3.1 - La gastronomía iberoamericana: rasgos comunes y diversidad regional
3.2 - Platos y alimentos representativos de México y el Caribe
3.3 - Platos y alimentos representativos de los países andinos y del Cono Sur
3.4 - Otras cocinas de América y su presencia en España
3.5 - Características generales de la cocina del Magreb
3.6 - Platos, productos y condimentos más representativos del Magreb
3.7 - Menaje y utensilios característicos de la cocina magrebí
3.8 - Aportaciones de la cocina asiática: platos, alimentos y condimentos
3.9 - El wok y otros recipientes y utensilios de la cocina asiática
Resumen del módulo 3