

Recetario de cocina nacional, internacional y creativa.

Recetario de cocina nacional, internacional y creativa.

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Investigar las diferentes gastronomías del territorio español, así como su historia y evolución. • Conocer las distintas culturas gastronómicas internacionales como Francia, Italia, China o Méjico. • Analizar los grupos de alimentos que componen la dieta de nuestro país y la importancia de un consumo adecuado regido por la Pirámide Alimenticia. • Valorar la importancia de la Cocina de Autor, Fusión y Molecular así como las técnicas que se utilizan para la elaboración de platos. • Conocer las diferentes estrategias empleadas en la Nueva Cocina. • Analizar la técnica que aplica cada chef español en su cocina y la repercusión de ésta en la gastronomía.

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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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.

Prequisitos previos:

© ICA FORMACION 2026

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

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.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

Introducción 1. La gastronomía 1.1. Historia de la gastronomía en España 1.1.1. La gastronomía romana de la Hispania 1.1.2. Periodo medieval 1.1.3. Un “nuevo mundo” de ingredientes 1.1.4. La cocina moderna en España 1.1.5. La gastronomía actual en España 2. Grupo de alimentos 2.1. Pirámide Alimenticia 2.2. Dieta Mediterránea 3. Cocina Nacional 3.1. Cocina de Castilla – León 3.2. Cocina de Andalucía 3.3. Cocina de Castilla La Mancha 3.4. Cocina de Aragón 3.5. Cocina de Extremadura 3.6. Cocina de Cataluña 3.7. Cocina de Galicia 3.8. Cocina de Comunidad Valenciana 3.9. Cocina de Murcia 3.10. Cocina de Asturias 3.11. Cocina de Navarra 3.12. Cocina de Madrid 3.13. Cocina de Canarias 3.14. Cocina de País Vasco 3.15. Cocina de Cantabria 3.16. Cocina de La Rioja 3.17. Cocina de Baleares 4. Cocina Internacional 4.1. Cocina francesa 4.1.1. La cocina francesa en el siglo XX 4.1.2. Algunas recetas típicas francesas 4.2. Cocina Italiana 4.2.1. Verduras y frutas 4.2.2. Carnes y pescados 4.2.3. Arroces y pastas 4.2.4. Pizzas y Focaccias 4.2.5. Algunas recetas típicas italianas 4.3. Cocina China 4.3.1. Condimentos 4.3.2. Algunas recetas típicas chinas 4.4. Cocina Japonesa 4.4.1. Comida y platos japoneses famosos 4.4.2. Algunas recetas típicas japonesa 4.5. Cocina Mejicana 4.5.1. Ingredientes principales 4.5.2. Algunas recetas típicas japonesas 5. Cocina creativa 5.1. Cocina de autor, fusión y molecular 5.2. La preparación de las comidas 5.3. La Nueva Cocina en España 5.3.1. Ferrán Adriá 5.3.2. Juan Mari Arzak 5.3.3. Martín Berasategui 5.3.4. Sergi Arola 5.3.5. Karlos Arguiñano 6. Otras recetas españolas 6.1. Aperitivos 6.2. Arroces y cereales 6.3. Pasta y pizza 6.4. Pescados y mariscos 6.5. Carnes 6.6. Postres Conclusión Bibliografía. /

© ICA FORMACION 2026