

## **Recetario de Cocina Nacional, Internacional y Cocina Creativa**

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Objetivos:**

Al finalizar el curso, el alumno sabrá realizar las principales elaboraciones de la cocina española e internacional, conociendo y aplicando las mejores combinaciones de alimento, según sus propiedades y nutrientes. Además, conocerá la historia y el cambio en la Cocina Española, e identificará elaboraciones de la Nouvelle Cuisine.



➤ **Contenidos:**

### **Modulo 1. Cocina Española e Internacional**

#### Cocina Española

Peculiaridades de la cocina española. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante. Cocina gallega. Cocina asturiana. Cocina de Madrid. Cocina. Cocina extremeñas. Cocina Navarra. Cocina riojana-Aragonesa. Cocina catalana. Cocina manchega. Cocina andaluza. Cocina murciana. Cocina balear. Cocina canaria. Cocina vasca. Cocina valenciana.

#### La Cocina Internacional

Cocina francesa. Cocina italiana. Cocina china. Cocina japonesa.

### **Modulo 2. Cocina Creativa -la cocina de autor**

#### Combinación de los alimentos

Conceptos generales. Los alimentos y su combinación. Nutrientes. Concepto de dieta equilibrada, uso clínico de los ácidos grasos.

Conceptos generales, ¿fusión o creación? La nueva cocina de autor. Algunas recetas de autores españoles. Alta cocina española ¿gastronomía o marketing? Algunas recetas de Karlos Arguiñano. Entrantes. Salsas-guarniciones. Pescados-mariscos. Carnes. Postres.