

## Duración

70 horas

## Objetivos

El alumno al finalizar el curso, podrá realizar sus propios platos basados en distintas combinaciones de alimentos y su valor como nutrientes. Conseguir que el alumno aprenda técnicas fundamentales en la Cocina Moderna y desarrolle su propia imaginación para elaborar todo tipo de platos. Conocer distintos tipos de cocina nacional e internacional, así como las principales materias primas para la elaboración culinaria.

## Contenidos

- ✔ **La cocina española.**
  - ✔ Cocina gallega, asturiana, de Madrid, extremeña, de Navarra, riojana-aragonesa, catalana, manchega, andaluza, murciana, balear, canaria, vasca y valenciana.
  
- ✔ **La cocina internacional.**
  - ✔ La cocina francesa, italiana, china y japonesa.
  
- ✔ **Principios básicos en la combinación de alimento.**
  - ✔ Conceptos generales.
  - ✔ Los alimentos y su combinación.
  - ✔ Dietética y nutrición.
  
- ✔ **La cocina de autor.**
  - ✔ Conceptos generales.
  - ✔ La nueva cocina de autor en España.
  - ✔ Entrantes.
  - ✔ Salsas-guarniciones.
  - ✔ Pescados-mariscos.
  - ✔ Carnes.
  - ✔ Postres.