ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL (UF0071)

COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL (UF0071)

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

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.

© ESEFOR 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:

© ESEFOR 2026


diploma

[redacted] ha realizado con aprovechamiento el curso:

Medicina Estética. Tratamientos Corporales

Código AF/ Grupo 3061/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 07/11/2019 al día 30/12/2019, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Director del Centro

Interesado/a

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

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

Programa del curso:

TEMA 1 COCINA ESPAÑOLA

Características generales y evolución histórica.

Alimentos españoles más emblemáticos.

Productos con “Denominación de Origen” protegida.

© ESEFOR 2026

La dieta mediterránea y sus características.

Cocina tradicional y cocina de vanguardia.

La actual cocina española en el mundo.

Platos más representativos de la gastronomía española.

Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.

Las cocinas de las distintas autonomías.

- Principales peculiaridades.

- Platos más representativos.

Restaurantes españoles más reconocidos.

Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

Test de evaluación.

TEMA 2 COCINA DEL RESTO DE EUROPA

La cocina francesa e italiana y sus características.

- Su influencia en la gastronomía de otros países.

- Platos y productos más representativos.

La cocina portuguesa.

- Principales características y platos más representativos.

Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

Test de evaluación.

TEMA 3 OTRAS COCINAS DEL MUNDO

© ESEFOR 2026

La gastronomía en Iberoamérica.

- Platos y alimentos más representativos de los distintos países.

- Otras cocinas de América.

Características generalidades de la cocina del Magreb.

- Platos, productos y más representativos.

- Menaje más característico.

Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía:

- Principales platos y alimentos y condimentos.

- El wok y sus características.

- Otros recipientes y utensilios.

Test de evaluación.

BIBLIOGRAFÍA

© ESEFOR 2026