

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a black, rounded rectangular background.

HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

*curso de*  
COCINA NACIONAL,  
INTERNACIONAL  
Y CREATIVA

**30 HORAS**   
*duración*

En este Curso de cocina aprenderás sobre los inicios de la cocina nacional española y la importancia de conocer el origen de cada uno de los grupos de alimentos. Además, conocerás las características de las cocinas de las comunidades y ciudades autónomas de España. Del mismo modo, también conocerás las de las cocinas más representativas a nivel mundial. Por otro lado, se profundiza en la llamada Nouvelle Cuisine, sus técnicas y chefs españoles más representativos. Todo ello, unido a un amplio recetario donde se exponen recetas nacionales, internacionales y de Cocina de Autor.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

## generales

- Investigar las diferentes gastronomías del territorio español, así como su historia y evolución.
- Conocer las distintas culturas gastronómicas internacionales como Francia, Italia, China, Japón o México.
- Analizar los grupos de alimentos que componen la dieta de nuestro país y la importancia de un consumo adecuado regido por la Pirámide Nutricional.
- Valorar la importancia de la Cocina de Autor, Fusión y Molecular así como las técnicas que se utilizan para la elaboración de platos.
- Descubrir los diferentes manjares que ofrecen las diferentes cocinas.



## específicos

- Descubrir el origen de los alimentos e ingredientes utilizados en las cocinas más influyentes del mundo.
- Analizar la Pirámide Nutricional.
- 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.
- Descubrir los diferentes sabores que ofrece la cocina española.
- Conocer diferentes recetas de las cocinas más importantes del mundo.

# CONTENIDO

## 1 *recorrido gastronómico*

- 1.1 Historia
- 1.2 Gastronomía de Hispania
- 1.3 El medievo
- 1.4 El "nuevo mundo"
- 1.5 La nueva cocina española
- 1.6 Actualidad

## 2 *alimentos*

- 2.1 Grupos de alimentos
- 2.2 La Pirámide de los alimentos
- 2.3 El mediterráneo y su influencia en una dieta

## 3 *la cocina nacional por comunidad autónoma*

- 3.1 Castilla y León
- 3.2 Andalucía
- 3.3 Castilla - La Mancha
- 3.4 Aragón
- 3.5 Extremadura
- 3.6 Galicia
- 3.7 Comunidad Valenciana
- 3.8 Murcia
- 3.9 Asturias
- 3.10 Navarra
- 3.11 Madrid
- 3.12 Canarias
- 3.13 País Vasco
- 3.14 Cantabria
- 3.15 La Rioja
- 3.16 Baleares

## 4 *las cocinas más famosas a nivel internacional*

- 4.1 Francia
- 4.2 Italia
- 4.3 China
- 4.4 Japón
- 4.5 México

## 5 *Creatividad en la cocina*

- 5.1 Aspectos importantes
- 5.2 Una nueva concepción de cocina
- 5.3 Cocina de autor
- 5.4 Nuevas técnicas
- 5.5 La preparación
- 5.6 La nueva cocina en España
- 5.7 Ferrán Adrià
- 5.8 Juan María Arzak
- 5.9 Martín Berasategui
- 5.10 Sergi Arola
- 5.11 Karlos Arguiñano

## *Recetario*

- Cocina española
- Cocina francesa
- Cocina italiana
- Cocina china
- Cocina japonesa
- Cocina mexicana
- Cocina creativa
- Recetas variadas