



**INESEM**  
Instituto Europeo de  
Estudios Empresariales

## ***Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional***

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

# Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional

**Duración:** 300 horas

**Precio:** 0 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* 100 % bonificable para trabajadores.

## Descripción

A través del curso el alumno aprenderá sobre las culturas y civilizaciones que han influido en la Cocina Mediterránea a lo largo de la historia, sobre las gastronomías de los países que conforman la dieta y sobre los productos que la componen, profundizando en la influencia que éstos ejercen sobre la salud.



## ***A quién va dirigido***

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## ***Objetivos***

Los objetivos del curso se centran en la formación del alumno en aspectos de la cocina mediterránea. Así se enseña al alumno a elaborar recetas y platos típicos, a identificar los productos que componen la dieta mediterránea, a diferenciar zonas gastronómicas y a comprender la importancia de productos como el aceite de oliva dentro de la cocina mediterránea.

## ***Para que te prepara***

El curso te convierte en un experto de la cocina mediterránea, aprendiendo su historia, recetas típicas e identificando los productos característicos de su cocina.

## ***Salidas laborales***

Hostelería, Turismo, Repostería, Cocina de Restaurantes y Comedores.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



## Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## Metodología

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.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cocina Mediterránea'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cocina Mediterránea'



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## ***Plazo de finalización***

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

## ***Campus virtual online***

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## ***Club de alumnos***

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## ***Revista digital***

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### **MÓDULO 1: LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL 1ª PARTE**

#### **TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA**

Introducción

La Cocina de los Países del Mediterráneo

La Dieta Mediterránea

#### **TEMA 2. LOS INGREDIENTES TÍPICOS**

Grasas, Conservas y Otros

Quesos Blandos

Otros Tipos de Quesos

Quesos Españoles, Jamones y Embutidos

Otros Embutidos

Hierbas y Especies

Otras Especies y Condimentos

#### **TEMA 3. SOPAS, TENTEPIÉS Y ENSALADAS**

Las Técnicas Culinarias más Importantes

Aperitivos y Tapas

Sopas, Guisos y Potajes

Ensaladas

Recetario de Entrantes y Sopas

Recetario de Ensaladas

Otras Recetas

### **MÓDULO 2: LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL 2ª PARTE**

#### **TEMA 4. PIZZA, PASTA, ARROZ Y COMPAÑÍA**

Pasta

Arroz

Verduras y Patatas

Otras Verduras

Recetario de Legumbres y Verduras

Recetario de Pasta I

Recetario de Pasta II

Recetario de Pizzas

Recetario de Arroz

#### **TEMA 5. CARNE Y PESCADO**

La Carne

Aves

Pescados

Mariscos

Recetario de Carnes

Recetario de Pescados

#### **TEMA 6. POSTRES Y BEBIDAS**

Panadería

Pastelería

Repostería y Dulces

Frutas y Frutos Secos

Bebidas Típicas del Mediterráneo

Zonas Vinícolas más Importantes del Mediterráneo

Denominaciones de Origen Vinícolas Españolas I

Denominaciones de Origen Vinícolas Españolas II

+ Información Gratis

Denominaciones de Vinos Griegos

Otras Bebidas I

Otras Bebidas II

Otras Bebidas III

Recetario de Postres

**+ Información Gratis**