



Control de la actividad económica del bar y cafetería (90 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/control-de-la-actividad-economica-del-bar-y-cafeteria-uf0256/>

Objetivo

Con el Curso de **Control de la actividad económica del bar y cafetería** de **90 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Cocina española

- 1.1 Características generales y evolución histórica.
- 1.2 Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
- 1.3 La Dieta mediterránea.
- 1.4 Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
- 1.5 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- 1.6 La dieta mediterránea y sus características.
- 1.7 Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- 1.8 Restaurantes españoles más reconocidos.
- 1.9 Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

UD2. Cocina del resto de Europa

- 2.1 La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- 2.2 La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- 2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

UD3. Otras cocinas del mundo

- 3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
- 3.2 Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
- 3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 3