ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cocinas del Mundo en Restauración: Técnicas y Elaboraciones de las Gastronomías Asiática, Latinoamericana y Mediterránea

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa de ICUFOR diseñado para profesionales que desean dominar el fascinante universo de las cocinas internacionales. La gastronomía global se ha convertido en un elemento diferenciador clave dentro del sector de la restauración, donde el conocimiento profundo de las tradiciones culinarias de distintos continentes abre puertas a nuevas oportunidades laborales y proyectos creativos de alto nivel.

A lo largo de esta formación, explorarás los fundamentos históricos y culturales que dan forma a cada tradición culinaria, desde los principios del washoku japonés hasta la nixtamalización mexicana y las salsas madre francesas.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos históricos, culturales y antropológicos de las gastronomías del mundo, identificando los factores geográficos, religiosos y sociales que configuran cada tradición culinaria.

Conocer las cocinas regionales asiáticas, distinguiendo sus ingredientes esenciales, técnicas específicas y elaboraciones representativas.

Analizar la gastronomía mediterránea y sus principales cocinas regionales, describiendo sus principios nutricionales, productos identitarios y elaboraciones tradicionales.

Desarrollar competencias de gestión operativa en restauración internacional, planificando cartas, aprovisionamientos y organización de equipos para una producción multicultural eficiente.

Dominar las técnicas culinarias universales y especializadas, diferenciando métodos de corte, cocción, fermentación y presentación según cada tradición gastronómica.

Identificar los productos autóctonos y las elaboraciones emblemáticas de la gastronomía latinoamericana, relacionando sus raíces prehispánicas y mestizas con las expresiones culinarias contemporáneas.

Aplicar los principios de la cocina fusión y las técnicas de vanguardia, diseñando propuestas culinarias multiculturales coherentes, creativas y sostenibles.

Temario

01 Fundamentos históricos, culturales y antropológicos de las gastronomías del mundo

1.1. Evolución histórica de la gastronomía como expresión cultural y social
1.2. Antropología de la alimentación: identidad, territorio y tradición culinaria
1.3. Principales familias de ingredientes y su distribución geográfica mundial
1.4. Perfiles de sabor y principios de armonización en las distintas tradiciones culinarias
1.5. Tendencias contemporáneas en la integración de gastronomías internacionales en la restauración profesional

Temario

02 Técnicas culinarias universales y especializadas aplicadas a las cocinas del mundo

2.1. Clasificación sistemática de las técnicas culinarias según tradición gastronómica
2.2. Técnicas de corte, preparación previa y mise en place específicas de cada cocina
2.3. Métodos de cocción por calor seco: asado, horneado, plancha y wok
2.4. Métodos de cocción por calor húmedo: hervido, vapor, estofado y braseado
2.5. Técnicas de cocción mixtas y métodos especializados
2.6. Técnicas de fermentación, marinado y maceración en las gastronomías del mundo
2.7. Fondos, caldos y bases de sabor como cimiento de las cocinas internacionales
2.8. Emplatado, presentación y estética culinaria en las distintas tradiciones gastronómicas

Temario

03 Gastronomía asiática: cocinas regionales, ingredientes, técnicas y elaboraciones representativas

3.1. Panorama general de la diversidad gastronómica del continente asiático
3.2. Cocina china: fundamentos filosóficos, técnicas regionales y elaboraciones clásicas
3.3. Cocina japonesa: filosofía washoku, precisión técnica y elaboraciones esenciales
3.4. Cocina tailandesa: equilibrio de sabores, pastas aromáticas y elaboraciones fundamentales
3.5. Cocina india: el universo de las especias, técnicas de cocción y elaboraciones esenciales
3.6. Cocina coreana y del Sudeste Asiático: fermentaciones, sabores intensos y platos emblemáticos
3.7. Criterios de adaptación de la cocina asiática al servicio profesional de restauración occidental

Temario

04 Gastronomía latinoamericana: tradiciones culinarias, productos autóctonos y elaboraciones emblemáticas

4.1. Raíces históricas y diversidad cultural de la gastronomía latinoamericana
4.2. Ingredientes autóctonos y productos identitarios del continente americano
4.3. Cocina mexicana: técnicas ancestrales, salsas y elaboraciones representativas
4.4. Cocina peruana: biodiversidad, fusión cultural y elaboraciones icónicas
4.5. Cocinas de Argentina, Uruguay y Brasil: carnes, parrilla y tradiciones regionales
4.6. Cocinas del Caribe, Colombia y Centroamérica: sabores tropicales y preparaciones costeras
4.7. Repostería y bebidas tradicionales de la gastronomía latinoamericana
4.8. Estrategias de integración de la cocina latinoamericana en los formatos de restauración contemporánea

Temario

05 Gastronomía mediterránea: tradición, dieta saludable y elaboraciones de las principales cocinas regionales

5.1. El concepto de dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad
5.2. Cocina española: diversidad regional, producto de calidad y elaboraciones tradicionales
5.3. Cocina italiana: pasta, pizza y la excelencia de la simplicidad como principio culinario
5.4. Cocina francesa: técnica clásica, salsas madre y su influencia en la gastronomía mundial
5.5. Cocinas del Mediterráneo oriental: griega, turca, libanesa y del norte de África
5.6. Repostería y panadería artesanal en la tradición mediterránea
5.7. Maridaje y cultura del vino en el contexto de la gastronomía mediterránea

Temario

06 Fusión gastronómica, creatividad e innovación en la restauración internacional contemporánea

6.1. Concepto, evolución histórica y principios de la cocina fusión contemporánea
6.2. Técnicas de deconstrucción y reinterpretación creativa de platos tradicionales
6.3. Aplicación de tecnologías y técnicas de vanguardia a las cocinas del mundo
6.4. Diseño creativo de propuestas culinarias multiculturales coherentes
6.5. Sostenibilidad, producto de proximidad y responsabilidad en la cocina internacional

07 Gestión operativa, diseño de carta y aplicación profesional en establecimientos de restauración

7.1. Diseño y planificación de cartas y menús con propuestas gastronómicas internacionales
7.2. Gestión de aprovisionamiento y selección de proveedores de ingredientes internacionales
7.3. Organización de la cocina profesional para la producción multicultural eficiente
7.4. Formación y capacitación de equipos de cocina en técnicas y elaboraciones internacionales
7.5. Estrategias de comunicación, marketing gastronómico y experiencia del cliente
7.6. Estudio de casos prácticos y análisis de tendencias del mercado en restauración internacional

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

