ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Gastronomía Española y Productos con Denominación de Origen: Cocina Tradicional y Recetario Regional

2 ECTS | 50 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



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Gastronomía Española y Productos con Denominación de Origen: Cocina Tradicional y Recetario Regional de ICUFOR. Te ofrecemos una experiencia educativa única para adentrarte en el rico patrimonio culinario español, explorando las raíces históricas, culturales y geográficas que han configurado una de las gastronomías más reconocidas del mundo.

A lo largo del programa, descubrirás el sistema de Denominaciones de Origen y las figuras de calidad agroalimentaria que garantizan la excelencia de productos emblemáticos como vinos, aceites, quesos, jamones y embutidos. Profundizarás en técnicas culinarias tradicionales —guisos, frituras, asados, salazones y escabeches— que definen la identidad de nuestra cocina, mientras aprendes a seleccionar y utilizar productos certificados para potenciar cada elaboración.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos históricos, culturales y geográficos de la gastronomía española, identificando las influencias civilizatorias y los factores territoriales que han configurado su identidad culinaria.

Clasificar los principales productos españoles amparados por certificaciones de calidad diferenciada, describiendo sus características organolépticas, sectores de pertenencia y zonas de producción.

Analizar el patrimonio gastronómico inmaterial español, relacionando las tradiciones culinarias con los ciclos festivos, rituales y mecanismos de transmisión del conocimiento culinario.

Aplicar criterios profesionales para la selección e integración de productos con Denominación de Origen en elaboraciones tradicionales, justificando su contribución a la calidad organoléptica de los platos.

Comprender el marco normativo de las Denominaciones de Origen y las figuras de calidad agroalimentaria en España, diferenciando sus tipologías, requisitos y ámbitos de aplicación.

Dominar las técnicas culinarias fundamentales de la cocina tradicional española, distinguiendo los métodos de cocción, conservación y transformación propios de cada tradición regional.

Conocer el recetario regional español por zonas geográficas y comunidades autónomas, describiendo las elaboraciones representativas de cada territorio y su vinculación con los productos autóctonos.

Diseñar propuestas de menús regionales completos, incorporando productos con certificación de calidad diferenciada y respetando la identidad gastronómica de cada zona geográfica.

Temario

01 Fundamentos históricos, culturales y geográficos de la gastronomía española

1.1. Orígenes y evolución histórica de la cocina española a lo largo de los siglos
1.2. La diversidad geográfica y climática de España como factor determinante de su gastronomía
1.3. La dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y su expresión en la cocina española
1.4. Identidad cultural y mecanismos de transmisión del conocimiento gastronómico tradicional
1.5. Panorama actual de la gastronomía española: entre la preservación de la tradición y la innovación culinaria

Temario

02 El sistema de Denominaciones de Origen y las figuras de calidad agroalimentaria en España

2.1. Marco normativo y regulación de las figuras de protección de la calidad alimentaria
2.2. Denominaciones de Origen en el sector vitivinícola español
2.3. Denominaciones de Origen en aceites de oliva virgen extra españoles
2.4. Denominaciones de Origen en quesos y productos lácteos de elaboración artesanal española
2.5. Denominaciones de Origen en productos cárnicos y embutidos curados
2.6. Otros productos españoles amparados por figuras de calidad diferenciada
2.7. El papel de los Consejos Reguladores en la garantía de calidad, trazabilidad y promoción de los productos certificados

Temario

03 Técnicas culinarias de la cocina tradicional española y patrimonio gastronómico regional

3.1. Técnicas fundamentales que definen la cocina tradicional española
3.2. Métodos tradicionales de tratamiento, conservación y transformación de los alimentos
3.3. Fondos, salsas y preparaciones base de la cocina española tradicional
3.4. Repostería y dulcería tradicional española: origen conventual, árabe y popular
3.5. Protección del patrimonio gastronómico inmaterial y estrategias de difusión cultural
3.6. Criterios profesionales para la selección y el uso óptimo de productos con DOP en elaboraciones tradicionales

Temario

04 Recetario regional español: elaboraciones representativas por zonas geográficas y comunidades autónomas

4.1. Cocina tradicional del noroeste peninsular: Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco
4.2. Cocina tradicional del noreste peninsular: Navarra, Aragón, Cataluña e Islas Baleares
4.3. Cocina tradicional del centro peninsular: Castilla y León, Castilla-La Mancha, Madrid y Extremadura
4.4. Cocina tradicional de La Rioja: la huerta riojana, sus elaboraciones características y su vínculo con el vino
4.5. Cocina tradicional del Levante mediterráneo: Comunidad Valenciana y Región de Murcia
4.6. Cocina tradicional del sur peninsular: Andalucía y su diversidad gastronómica comarcal
4.7. Cocina tradicional de las Islas Canarias y su singularidad gastronómica insular
4.8. Diseño de propuestas de menús regionales completos con integración de productos con Denominación de Origen

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 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

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



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

