

Cocina española e internacional

AF: 26923

HORAS: 30

OBJETIVOS

Objetivos generales: ? Informar sobre la historia y la evolución de la cocina alrededor del mundo. ? Informar sobre la dieta mediterránea, destacando beneficios, características y alimentos que la constituyen. ? Reconocer y diferenciar entre cocina tradicional y de vanguardia. ? Identificar los productos emblemáticos, platos más destacados y restaurantes más valorados en España. ? Informar sobre la historia y la evolución de la cocina alrededor del mundo, en concreto la internacional. ? Reconocer y diferenciar entre cocinas las distintas cocinas y sus características. ? Identificar los productos emblemáticos y platos más destacados. Objetivos específicos: ? Conocer el contexto del cambio y la evolución de la cocina en la historia. ? Reconocer la dieta mediterránea y como desarrollarla en el marco de la cocina. ? Conocer la base de la cocina, que es la tradicional para saber aplicarla a la de vanguardia. ? Elaboración y desarrollo de recetas. ? Conocer las distintas DOP. ? Distinguir entre las distintas cocinas europeas, reconociendo productos y platos más destacados. ? Conocer el contexto del cambio y la evolución de las distintas cocinas en la historia. ? Reconocer cada una de ellas. ? Elaboración y desarrollo de recetas. ? Distinguir entre las distintas cocinas internacionales, reconociendo productos y platos más destacados.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: Historia de la cocina en el mundo Introducción Mapa conceptual 1.1. Características y evolución histórica 1.2. La dieta mediterránea 1.3. Cocina tradicional y de vanguardia Resumen UNIDAD 2: COCINA ESPAÑOLA Introducción Mapa conceptual 2.1. Productos más emblemáticos 2.2. Denominaciones de origen 2.2.1. Jamones Ibéricos en España 2.2.2. Aceites en España 2.3. La cocina de las autonomías Resumen UNIDAD 3: COCINA EUROPEA Introducción Mapa conceptual 3.1. Cocina francesa 3.1.1. Innovaciones y tendencias culinarias 3.2. Cocina italiana 3.3. Otras cocinas europeas 3.3.1. Cocina del mediterráneo oriental 3.3.2. Cocina del Mar Negro 3.3.3. Cocina de Los Balcanes 3.3.4. Cocina Centroeuropea 3.3.5. Cocina del Benelux 3.3.6. Cocina germánica Resumen UNIDAD 4: COCINA IBEROAMERICANA Introducción Mapa conceptual 4.1. Cocina norteamericana 4.2. Cocina centroamericana 4.3. Cocina sudamericana Resumen UNIDAD 5: COCINA ASIÁTICA Introducción Mapa conceptual 5.1. Cocina japonesa 5.2. Cocina china 5.3. El wok Resumen UNIDAD 6: COCINA MAGREBÍ Introducción Mapa conceptual 6.1. Características y evolución histórica 6.2. Platos típicos de la cocina magrebí 6.2.1. ¿Cómo sería un desayuno marroquí? 6.2.2. El té moruno Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO