

OBJETIVOS COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

- Conocer las características generales y evolución histórica de la cocina española, saber cuáles son los alimentos españoles más emblemáticos y qué productos cuentan con “Denominación de Origen” protegida.
- Conocer en qué consiste la dieta mediterránea y sus características.
- Distinguir la cocina tradicional de la cocina de vanguardia.
 - Apreciar las distintas cocinas de las autonomías, sus peculiaridades y platos más representativos.
- Dominar la terminología culinaria.
- Conocer las cocinas internacionales, sus platos más característicos y sus características.
- Apreciar las aportaciones de la cocina asiática.

ÍNDICE COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

TEMA 1 COCINA ESPAÑOLA

- Características generales y evolución histórica.
- Alimentos españoles más emblemáticos.
- Productos con “Denominación de Origen” protegida.
- La dieta mediterránea y sus características.
- Cocina tradicional y cocina de vanguardia.
- La actual cocina española en el mundo.
- Platos más representativos de la gastronomía española.
- Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- Las cocinas de las distintas autonomías.
 - Principales peculiaridades.
 - Platos más representativos.
- Restaurantes españoles más reconocidos.
- Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.
- Test de evaluación.

TEMA 2 COCINA DEL RESTO DE EUROPA

- La cocina francesa e italiana y sus características.
 - Su influencia en la gastronomía de otros países.
 - Platos y productos más representativos.
- La cocina portuguesa.
 - Principales características y platos más representativos.
- Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.
- Test de evaluación.

TEMA 3 OTRAS COCINAS DEL MUNDO

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

BIBLIOGRAFÍA
