

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 distintas 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.

UNIDAD 1: Historia de la cocina en el mundo

- 1.1. Características y evolución histórica
- 1.2. La dieta mediterránea
- 1.3. Cocina tradicional y de vanguardia

UNIDAD 2: COCINA ESPAÑOLA

- 2.1. Productos más emblemáticos
- 2.2. Denominaciones de origen
 - 2.2.1. Jamones Ibéricos en España
 - 2.2.2. Aceites en España
 - 2.2.3. Quesos en España
- 2.3. La cocina de las autonomías
- 2.4. Restaurantes españoles

UNIDAD 3: COCINA EUROPEA

- 3.1. Cocina francesa
 - 3.1.1. Innovaciones y tendencias culinarias
 - 3.1.2. Recetas
- 3.2. Cocina italiana
 - 3.2.1. Recetas
- 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
 - 3.3.7. Cocina británica
 - 3.3.8. Cocina escandinava

UNIDAD 4: COCINA IBEROAMERICANA

- 4.1. Cocina norteamericana
 - 4.1.1. Recetas
- 4.2. Cocina centroamericana
 - 4.2.1. Recetas
- 4.3. Cocina sudamericana
 - 4.3.1. Recetas

UNIDAD 5: COCINA ASIÁTICA

- 5.1. Cocina japonesa
 - 5.1.1. Recetas
- 5.2. Cocina china
 - 5.2.1. Recetas
- 5.3. El wok

UNIDAD 6: COCINA MAGREBÍ

- 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
- 6.3. Recetas
 - 6.3.1. Cuscús
 - 6.3.2. Tajín de cordero