

En este curso, vamos a estudiar las características principales y la evolución que ha sufrido la cocina en el mundo. Además estudiaremos la dieta más conocida y popular, la mediterránea. Además, aprenderemos a diferenciar la cocina tradicional y la de vanguardia destacando los platos más creativos de cada una de las épocas más importantes. También descubriremos la riqueza de la gastronomía española, estudiando las DOP más importantes en España, en el ámbito alimentario. Distinguiremos entre las distintas cocinas europeas, con sus características y singularidades. Estudiaremos las características principales de la cocina iberoamericana, asiática y magrebí. Además, aprenderemos a diferenciar las distintas cocinas destacando los platos más creativos de cada una de ellas. Desarrollaremos el curso, desde Norteamérica, hasta el Magreb, aprendiendo a realizar recetas típicas de cada punto de cada continente, destacando el wok y los tajines entre otras.

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.

UNIDAD 1: HISTORIA DE LA COCINA DEL 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