



Cocina española e internacional

Sku: UF0071_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución, Realizar poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales,

CONTENIDOS

Tema 1. Cocina Española.

- 1.1. Características generales y evolución histórica
- 1.2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
- 1.3. La Dieta mediterránea
- 1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española
- 1.5. Tapas pinchos banderillas montaditos y cocina en miniatura
- 1.6. La dieta mediterránea y sus características
- 1.7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
- 1.8. Restaurantes españoles más reconocidos
- 1.9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

Tema 2. Cocina del Resto de Europa.

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

Tema 3. Otras Cocinas del Mundo.

- 3.1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América

3.2. Características generales de la cocina del Magreb. Platos productos y más representaciones. Menaje más característico

3.3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El Wok y sus características. Otros recipientes y utensilios