

**HOTR101**

# **COCINA**



## **Descripción:**

La cocina es el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. En este curso, vamos a explicar las principales características de la cocina española y de sus comunidades autónomas. También vamos a hacer un recorrido por la cocina francesa e italiana, sin olvidarnos de la portuguesa y del resto de cocinas europeas. Por último, también estudiaremos una representación de las diferentes cocinas del mundo.

**Horas:** 30

## **Objetivos:**

- Conocer las características generales y la evolución histórica de la cocina española.
- Estudiar los alimentos españoles más emblemáticos.
- Explicar en qué consiste la dieta mediterránea y sus características.
- Explicar el origen de las tapas, pinchos, montaditos, etc. y la cocina en miniatura.
- Conocer la cocina de las diferentes autonomías y sus platos más representativos.
- Saber cuáles son los restaurantes españoles más reconocidos.
- Estudiar la terminología culinaria.
- Conocer la cocina francesa e italiana y sus características, así como su influencia en la cocina de otros países.
- Exponer las características y los platos más representativos de la cocina portuguesa.
- Presentar otras cocinas del continente europeo y sus platos más implantados en España.
- Conocer las peculiaridades y los ingredientes más representativos de diferentes cocinas del mundo.

## **Contenido HOTR101**

### **Unidad didáctica 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 y sus características.

### **Unidad didáctica 2. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española**

- 2.1. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- 2.2. Las cocinas de las diferentes autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- 2.3. Restaurantes españoles más reconocidos.
- 2.4. Utilización de la terminología culinaria.

### **Unidad didáctica 3. Cocina del resto de Europa**

- 3.1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- 3.2. La cocina portuguesa, principales características y los platos más representativos.
- 3.3. Otras cocinas del continente y sus platos más arraigados en España.

### **Unidad didáctica 4. Otras cocinas del mundo**

- 4.1. Cocina norteamericana. Cocina centroamericana. Cocina sudamericana. Cocinas orientales. Cocina africana.