

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Cocina española Introducción 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 en el mundo Platos más representativos de la cocina española Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos Restaurantes españoles más reconocidos Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura Resumen Cocina en el resto de Europa Introducción Cocina francesa e italiana. Características Resumen Introducción Gastronomía americana La cocina árabe La cocina asiática Resumen

