

RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y CREATIVA

Modalidad: Distancia

Objetivos:

- Investigar las diferentes gastronomías del territorio español, así como su historia y evolución.
- Conocer las distintas culturas gastronómicas internacionales como Francia, Italia, China o Méjico.
- Analizar los grupos de alimentos que componen la dieta de nuestro país y la importancia de un consumo adecuado regido por la Pirámide Alimenticia.
- Valorar la importancia de la Cocina de Autor, Fusión y Molecular así como las técnicas que se utilizan para la elaboración de platos.
- Conocer las diferentes estrategias empleadas en la Nueva Cocina.
- Analizar la técnica que aplica cada chef español en su cocina y la repercusión de ésta en la gastronomía.

Contenidos

Introducción

1. La gastronomía
 - 1.1. Historia de la gastronomía en España
 - 1.1.1. La gastronomía romana de la Hispania
 - 1.1.2. Periodo medieval
 - 1.1.3. Un "nuevo mundo" de ingredientes
 - 1.1.4. La cocina moderna en España
 - 1.1.5. La gastronomía actual en España
2. Grupo de alimentos
 - 2.1. Pirámide Alimenticia
 - 2.2. Dieta Mediterránea
3. Cocina Nacional
 - 3.1. Cocina de Castilla – León
 - 3.2. Cocina de Andalucía
 - 3.3. Cocina de Castilla La Mancha
 - 3.4. Cocina de Aragón
 - 3.5. Cocina de Extremadura
 - 3.6. Cocina de Cataluña
 - 3.7. Cocina de Galicia
 - 3.8. Cocina de Comunidad Valenciana
 - 3.9. Cocina de Murcia
 - 3.10. Cocina de Asturias
 - 3.11. Cocina de Navarra
 - 3.12. Cocina de Madrid
 - 3.13. Cocina de Canarias
 - 3.14. Cocina de País Vasco
 - 3.15. Cocina de Cantabria
 - 3.16. Cocina de La Rioja
 - 3.17. Cocina de Baleares

4. Cocina Internacional

4.1. Cocina francesa

4.1.1. La cocina francesa en el siglo XX

4.1.2. Algunas recetas típicas francesas

4.2. Cocina Italiana

4.2.1. Verduras y frutas

4.2.2. Carnes y pescados

4.2.3. Arroces y pastas

4.2.4. Pizzas y Focaccias

4.2.5. Algunas recetas típicas italianas

4.3. Cocina China

4.3.1. Condimentos

4.3.2. Algunas recetas típicas chinas

4.4. Cocina Japonesa

4.4.1. Comida y platos japoneses famosos

4.4.2. Algunas recetas típicas japonesa

4.5. Cocina Mejicana

4.5.1. Ingredientes principales

4.5.2. Algunas recetas típicas japonesas

5. Cocina creativa

5.1. Cocina de autor, fusión y molecular

5.2. La preparación de las comidas

5.3. La Nueva Cocina en España

5.3.1. Ferrán Adriá

5.3.2. Juan Mari Arzak

5.3.3. Martín Berasategui

5.3.4. Sergi Arola

5.3.5. Karlos Arguiñano

6. Otras recetas españolas

6.1. Aperitivos

6.2. Arroces y cereales

6.3. Pasta y pizza

6.4. Pescados y mariscos

6.5. Carnes

6.6. Postres

Conclusión

Bibliografía.