

## TÍTULO: COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y CREATIVA

### HORAS: 30 DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Cocina nacional, internacional y creativa, permitiendo al alumnado adquirir el conocimiento y las competencias necesarias para descubrir el origen de las cocinas más influyentes del mundo, las técnicas más modernas, así como las características y propiedades de cada uno de los grupos de alimentos que permiten mantener al ser humano una vida saludable. Todo ello, con la intención de provocar el gusto por la gastronomía y el arte culinario.

### OBJETIVOS:

- Investigar las diferentes gastronomías del territorio español, así como su historia y evolución.
- Conocer las distintas culturas gastronómicas internacionales como Francia, Italia, China, Japón o México.
- Analizar los grupos de alimentos que componen la dieta de nuestro país y la importancia de un consumo adecuado regido por la Pirámide Nutricional.
- Valorar la importancia de la Cocina de Autor, Fusión y Molecular así como las técnicas que se utilizan para la elaboración de platos.
- Descubrir los diferentes manjares que ofrecen las diferentes cocinas.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

- Descubrir el origen de los alimentos e ingredientes utilizados en las cocinas más influyentes del mundo.
- Analizar la Pirámide Nutricional.
- 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.
- Descubrir los diferentes sabores que ofrece la cocina española.
- Conocer diferentes recetas de las cocinas más importantes del mundo.

## CONTENIDOS:

### **CAPÍTULO 1. Recorrido gastronómico**

- Historia.
- Gastronomía de Hispania.
- El medievo.
- El "Nuevo Mundo".
- La nueva cocina española.
- Actualidad

### **CAPÍTULO 2. Alimentos**

- Grupos de alimentos.
- La Pirámide de los alimentos.
- El mediterráneo y su influencia en una dieta.

### **CAPÍTULO 3. La cocina nacional por comunidad autónoma**

- Castilla y León.
- Andalucía.
- Castilla - La Mancha.
- Aragón.
- Extremadura.
- Galicia.
- Comunidad Valenciana.
- Murcia.
- Asturias.
- Navarra.
- Madrid.
- Canarias.
- País Vasco.
- Cantabria.
- La Rioja.
- Baleares.

### **CAPÍTULO 4. Las cocinas más famosas a nivel internacional**

- Francia.
- Italia.
- China.
- Japón.
- México.

## CAPÍTULO 5. Creatividad en la cocina

- Aspectos importantes.
- Una nueva concepción de cocina.
- Cocina de autor.
- Nuevas técnicas.
- La preparación.
- La nueva cocina en España.
- Ferrán Adrià.
- Juan María Arzak.
- Martín Berasategui.
- Sergi Arola.
- Karlos Arguiñano.

## RECETARIO

- Cocina española.
- Cocina francesa.
- Cocina italiana.
- Cocina china.
- Cocina japonesa.
- Cocina mexicana.
- Cocina creativa.
- Recetas variadas.