

# Módulo 1 Cocina española e internacional

**30 HORAS**  
**AF: 32241**

## Objetivos generales:

- Informar sobre la historia y la evolución de la cocina alrededor del mundo.
- Informar sobre la dieta mediterránea, destacando beneficios, características y alimentos que la constituyen.
- Reconocer y diferenciar entre cocina tradicional y de vanguardia.
- Identificar los productos emblemáticos, platos más destacados y restaurantes más valorados en España.
- Informar sobre la historia y la evolución de la cocina alrededor del mundo, en concreto la internacional.
- Reconocer y diferenciar entre cocinas las distintas cocinas y sus características.
- Identificar los productos emblemáticos y platos más destacados.

## Objetivos específicos:

- Conocer el contexto del cambio y la evolución de la cocina en la historia.
- Reconocer la dieta mediterránea y como desarrollarla en el marco de la cocina.
- Conocer la base de la cocina, que es la tradicional para saber aplicarla a la de vanguardia. Elaboración y desarrollo de recetas.
- Conocer las distintas DOP.
- Distinguir entre las distintas cocinas europeas, reconociendo productos y platos más destacados. Conocer el contexto del cambio y la evolución de las distintas cocinas en la historia.
- Reconocer cada una de ellas.
- Elaboración y desarrollo de recetas.
- Distinguir entre las distintas cocinas internacionales, reconociendo productos y platos más destacados.

## **UNIDAD 1: COCINA IBEROAMERICANA**

4.1. Cocina norteamericana 4.1.1. Recetas 4.2. Cocina centroamericana 4.2.1. Recetas 4.3. Cocina sudamericana 4.3.1. Recetas

## **UNIDAD 2: COCINA ASIÁTICA**

5.1. Cocina japonesa 5.1.1. Recetas 5.2. Cocina china 5.2.1. Recetas 5.3. El wok

## **UNIDAD 3: COCINA MAGREBÍ**

6.1. Características y evolución histórica 6.2. Platos típicos de la cocina magrebí 6.2.1. ¿Cómo sería un desayuno marroquí? 6.2.2. El té moruno 6.3. Recetas 6.3.1. Cuscús 6.3.2. Tajín de cordero