

UF0071: Cocina española e internacional

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-29-7 • Depósito legal: MA 186-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la unidad formativa

Bienvenido/a a la Unidad Formativa UF0071: Cocina española e internacional. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo 0262_2: Productos culinarios, que a su vez pertenece al Certificado de Profesionalidad HOTR0408: Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta unidad formativa es enseñar al alumno las características y platos más representativos de las principales gastronomías del mundo. Para ello, se analizarán en primer lugar los fundamentos de la cocina española, para después repasar los de las cocinas del resto de Europa y terminar con otras cocinas del mundo.

Objetivos del módulo formativo

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

- ↻ 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.

|hostelería y turismo

Índice

U0071: Cocina española e internacional

UD1. Cocina española

1.1. Características generales y evolución histórica	11
1.2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida	12
1.3. La Dieta mediterránea	42
1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española	42
1.5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura	45
1.6. La dieta mediterránea y sus características	61
1.7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos	63
1.8. Restaurantes españoles más reconocidos	84
1.9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria	92

UD2. Cocina del resto de Europa

2.1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos	103
2.2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos	114
2.3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España	116

UD3. Otras cocinas del mundo

3.1. La gastronomía en Iberoamérica.	
Platos y alimentos más representativos de los distintos países.	
Otras cocinas de América	129
3.2. Características generales de la cocina del Magreb.	
Platos, productos y más representaciones.	
Menaje más característico	151
3.3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía:	
principales platos y alimentos y condimentos.	
El Wok y sus características.	
Otros recipientes y utensilios	154

UD1

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
- 1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia.
La actual cocina española en el mundo.
Platos más representativos de la gastronomía española
- 1.5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
- 1.6. La dieta mediterránea y sus características
- 1.7. Las cocinas de las distintas autonomías.
Principales peculiaridades. Platos más representativos
- 1.8. Restaurantes españoles más reconocidos
- 1.9. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria

|hostelería y turismo

1.1. Características generales y evolución histórica



Cocina nacional: Se entiende como cocina nacional aquellas elaboraciones culinarias comunes a los habitantes de un territorio y elaboradas con productos autóctonos.

En cuanto a su origen, podemos señalar que es popular y por norma general se remonta mucho tiempo atrás.

Cuando hablamos de cocina española lo primero que nos viene a la mente son la paella, el gazpacho, la empanada, el cocido madrileño o la fabada, elaboraciones por todos conocidas.

Hoy en día estas elaboraciones podríamos realizarlas en cualquier lugar del planeta; pero hace años, cuando no existían las comunicaciones ni los medios de conservación actuales, sería algo imposible de plantear y mucho menos de llevar a cabo.

Elementos que definen la cocina española

- ↪ El clima.
- ↪ Los diferentes medios.
- ↪ Las influencias culturales y regionales.
- ↪ Los productos propios.



La cocina española: Se puede definir como el conjunto de sus cocinas regionales, haciendo siempre especial mención a aquellos platos y productos más representativos de cada una de ellas.

Por ello al hablar de cocina española lo correcto será ponerle al plato sus apellidos. Veamos algunos ejemplos.

Paella Valenciana	Gazpacho Andaluz	Tortilla Española
Sopa de Ajo Madrileña	Empanada Gallega	Fabada Asturiana

Sin embargo,destacamos el cocido como el plato común a todas las regiones, si bien es cierto que posee diferentes denominaciones según las distintas zonas de la península, pero al fin y al cabo se trata de un plato de legumbres con algún producto del cerdo, distintas hortalizas y especias que lo condimentan.

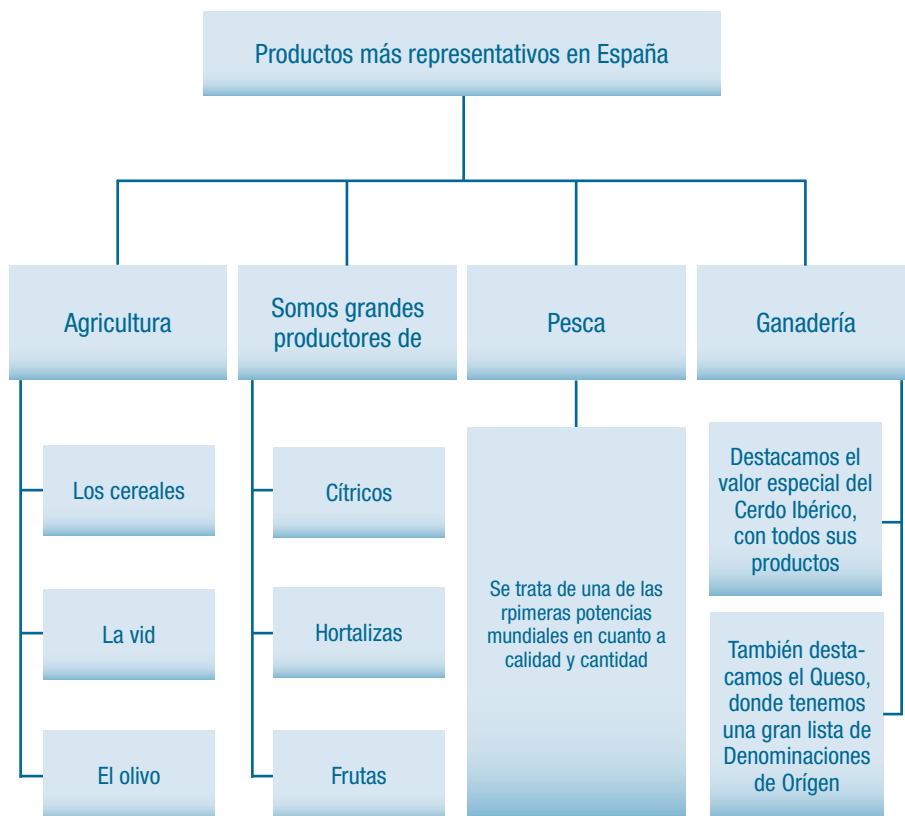


1.2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida

España es un país con numerosos recursos debido a los innumerables contrastes climáticos, ya sea en la agricultura, la ganadería o la pesca.



Entre los productos más representativos de la península, destacamos algunos en lo que respecta a la agricultura, ganadería y pesca. A continuación vamos a esquematizar los más destacables:



Denominación de Origen: Su abreviatura científica es Dop de Paul Louis AmansDop (1876-1954). (D.O. o D.O.C., en Francia Appellation d'Origine Contrôlée, AOC).



Se trata de un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto alimenticio o agrícola cuyas características se deben fundamentalmente y de forma exclusiva, al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

En otras palabras, se trata de una calificación la cual se usa con el fin de proteger de forma legal determinados alimentos que se producen en una zona concreta de los productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, durante un su período de cultivo o de fabricación.

Destacar que los distintos productores que se acogen a la Denominación de Origen, son aquellos que se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible, conservando además ciertos usos tradicionales en la producción, como es el caso del vino, en el que en algunas zonas se exige utilizar la uva tradicional de la zona.

Señalamos también la existencia de un organismo público, cuya función sea la de regular la Denominación de Origen, la cual autoriza exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen dichas reglas.

Ventajas de la Denominación de Origen

La principal ventaja que la Denominación de Origen ofrece al consumidor, es que proporciona una garantía a éste, un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas.

Si bien es cierto, que a cambio de ello, los productores deberán obtener una protección legal contra la elaboración o la producción de tales productos en otras zonas, aunque se usen los mismos procedimientos e ingredientes, los cuales les permitan influir sobre el precio de los mismos.

Por último, hemos de destacar que dicha figura aviva la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.

Quesos con Denominación de Origen Protegida

En España se elaboran infinidad de quesos. A lo largo de toda la geografía podemos encontrarlos con distintos tipos de quesos, desde los que se elaboran con leche de vaca, a los que se hacen con leche de cabra, pasando por los de leche de oveja.

A continuación vamos a ver todos nuestros quesos con Denominación de Origen protegida:

Quesos de Asturias		
Queso Afuega 'l Pitu (D.O.P)	Queso de Gamonedo o Queso de Gamonéu	Queso Cabrales
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida. Queso elaborado de manera exclusiva con leche de vaca, llevado a cabo en las caserías típicas asturianas. Actualmente se trata del mayor productor del concejo de Grado. Afuega 'l Pitu. La Borbolla 9- Grado - Asturias.	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida. Típico queso azul elaborado en la aldea de Gamonéu. Gamonedo. La Plaza s/nº - Benia - Onís - Asturias.	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida. Considerado el queso azul por excelencia. Elaborado con leche de vaca, cabra u oveja. Cabrales. Carretera General s/nº - Carreña de Cabrales - Asturias.



Quesos de Galicia

Queso de Tetilla (D.O.P)

(D.O.P)Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

Se trata de uno de los quesos más representativos de toda Galicia. Elaborado fundamentalmente con leche pasteurizada de vaca de las razas gallegas.

Arzúa - Ulloa.

Ronda de Pontevedra 30 - Melide - La Coruña.

Queso Cebreiro (D.O.P)

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

Queso de leche de vaca gallego.

Cebreiro.

Avda. de Castilla 30 - Pedrafita do Cebreiro - Lugo.



Quesos del País Vasco

Queso Idiazábal (D.O.P)

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida.

Corresponde al queso al elaborado en el País Vasco - Idiazábal.

Granja Modelo Arkauter - Arkauter - Álava.

Quesos de Cataluña

Queso L'alt d'Urgell y la Cerdanya (D.O.P)

Queso Mató

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

Queso del Alto Urgel y la Cerdania. Queso de leche de vaca frisona.

Matequilla de l'Alt d'Urgell y La Cerdanya.

Sant Ermengol 37 - La Seu d'Urgell - Lleida.

Modalidad de queso fresco, típico de la gastronomía de Cataluña.

Se suele consumir como postre.

Quesos de Baleares

Queso Mahón - Menorca

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

Conocido también como el queso Mahón -Menorca.

Queso realizado con leche de vaca. Caracterizado por ser de pasta prensada, no cocida.

Carretera des Grau Km. 0.5 - Mahón - Islas Baleares

Quesos de Castilla y León

Queso Zamorano (D.O.P)	Queso de Valdeón
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.	Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida.
Queso elaborado y curado en la provincia de Zamora. Se elabora con la leche de las ovejas de razas autóctonas.	Variedad de queso azul, que se produce en la provincia de León, concretamente en el valle de Valdeón.
Queso Zamorano.	Queso de Valdeón.
Ramos Carrión 11 - Diputación de Zamora - Zamora.	Travesía de Prada 2 - Posada de Valdeón - León.



Quesos de Extremadura

Queso de la Serena con D.O	Queso de los Ibores
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.	Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas.
Conocido como el Queso de la Serena o Torta de la Serena.	Queso producido en el Valle del Ibor. Caracterizado por ser graso y por elaborarse con leche de cabra.
Procede de leche de oveja merina de la zona de los pastizales de la Serena, al noroeste de la provincia de Badajoz.	Queso Ibore.
Reyes Huertas 14 - Castuera - Badajoz.	Mercado Regional de Ganados - Trujillo - Cáceres.

Quesos de Canarias	
Queso Majorero (con D.O)	Queso Palmero (con D.O)
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.	Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida.
Queso Canario, elaborado con leche de cabra majorera, producida en los distintos municipios de la isla de Fuerteventura.	Queso Palmero o de la Palma, (llamado así porque procede de la isla de La Palma (Canarias). Elaborado con leche de cabra cruda. Se consume ahumado.
Queso Majorero.	
Avda. 1º de Mayo 59 - puerto del Rosario - Fuerteventura - Las Palmas	Europa 6 - Breña Alta - Isla de la Palma - Santa Cruz de Tenerife.

Quesos de Cantabria		
Queso Picón (D.O.P)	Queso Nata de Cantabria (D.O.P)	Quesucos de Liébana
Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida.	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.
Queso azul que se elabora en Cantabria con leche de cualquier raza, ya sea ovina, caprina o bovina.	Queso realizado con leche de vaca entera, de raza frisona, realizado en Cantabria. Queso de pasta prensada y graso.	Quesos realizados con leche de oveja, oveja o vaca, o bien una parte solo o bien con una mezcla de ellas, llevadas a cabo en el valle de Liebanás, en Cantabria.
Tradicionalmente se conoce como Picón de Tresviso y Queso Picón de Bejes.	Anteriormente se conocía como Queso de Cantabria.	Quesucos de Liebana.
La Casona de Tama - Castro Cillorigo - Cantabria.	Cajo 33 - Santander - Cantabria.	Héroes del 2 de Mayo 27 - Muriedas - Cantabria.

Quesos de Castilla la Mancha
Queso Manchego (con D.O)
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.
Queso elaborado con leche de oveja. Posee la DOP a nivel europeo por el Reglamento (CE) 1107/96 de la Comisión Europea.
Avda. del Vino s/nº - Valdepeñas - Ciudad Real.



Quesos de Navarra

Queso Roncal

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

Queso realizado con leche de oveja, llevado a cabo en el valle de Roncal, a orillas del río Esca en el Pirineo Navarro, (España).

Carretera del Sadar s/nº - Pamplona - Navarra.

Quesos de la Región de Murcia

Queso de Murcia al Vino

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Queso de leche de cabra murciano-granadina pasteurizada con denominación de origen protegida.

Se caracteriza por ser un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida.

Avda. de Levante 53 - Jumilla - Murcia.

Aceites de oliva virgen con Denominación de Origen protegida en España

Para garantizar la calidad del aceite de oliva virgen español (todas las Denominaciones de Origen son aceite de oliva Virgen y extra), y por supuesto nunca de aceites de oliva genéricos ni de aceite de orujo de oliva, podemos destacar que existen **25 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)** las cuales son las que a continuación vemos resumidas en el siguiente cuadro:

Alcarria (Castiila - La Mancha)	Antequera (Andalucía)
Bajo Ebro - Montsiá (Cataluña)	Bajo Aragón (Aragón)
Baena (Andalucía)	Campiñas de Jaén (Andalucía)
Campo de Montiel (Castilla La Mancha)	Estepa (Andalucía)
Gata - Hurdes (Extremadura)	Jaén Sierra Sur (Andalucía)
Las Garriguas (Cataluña)	Mallorca (Islas Baleares)
Monterrubio (Extremadura)	Montes de Granada (Andalucía)
Montes de Toledo (Castilla la Mancha)	Montoro - Adamuz (Andalucía)
Poniente de Granada (Andalucía)	Priego de Córdoba (Andalucía)
La Rioja (La Rioja)	Sierra de Cádiz (Andalucía)
Sierra de Cazorla (Andalucía)	Sierra de Segura (Andalucía)
Sierra Mágina (Andalucía)	Siurana (Cataluña)
Tierra Alta (Cataluña)	

Denominación de Origen de los vinos españoles

Castilla y León

Está situado en el centro histórico del país. En Castilla, generalmente se elaboran vinos muy afrutados, potentes, predominando la elaboración de tintos.

A continuación, destacaremos sus distintas Denominación de origen:

D.O. Bierzo

↪ Pérez Caramés (Villafranca del Bierzo).

- ↪ Dicha bodega cuenta con 30 hectáreas de Mencía, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot y Chardonnay. Para envejecer los vinos utiliza robles francés.
- ↪ El blanco es un vino 100% Chardonnay y los tintos Santa Inés proceden en su mayoría de variedades francesas.
- ↪ El resto se elabora únicamente con Mencía.
- ↪ Vinos: Casar de Santa inés, Casar de Valdaiga, El vino de los Cónsules de Roma.