PRESENTACIÓN

En el curso de **Historia de la cocina europea** se analizará el desarrollo histórico de las principales tradiciones culinarias europeas, integrándolo en las tendencias y dinámicas políticas, culturales, sociales y económicas de la historia de Europa. De este modo, se podrá contemplar cómo la historia y la identidad europea se encuentran profundamente influenciadas por la cocina y las tradiciones culinarias.

OBJETIVOS

Los alumnos adquirirán una **visión general de las dinámicas de la cocina y la alimentación a lo largo de la historia europea**. De esta manera, podrán identificar los rasgos distintivos de cada periodo y contemplar el modo en que se transforman las estructuras culinarias y gastronómicas de las principales áreas culturales de Europa.

DESTINATARIOS

El curso está dirigido a diplomados, licenciados, graduados, estudiantes e interesados en general que busquen profundizar en las materias relacionadas con la historia y la cultura de la alimentación y la cocina. También se encuentra especialmente orientado a los profesionales de la cocina que deseen una reflexión histórica sobre su ámbito de trabajo, así como actualizar o reciclar sus conocimientos.

METODOLOGÍA

La **metodología** es la propia de un curso a distancia, en un **entorno virtual.** El alumno dispondrá de unas claves de acceso para entrar a una plataforma desde la que podrá descargarse los **temas** y la **bibliografía**, así como acceder a otras herramientas útiles para su estudio, como **foros**, **mensajería interna**, **calendario**, **enlaces**, etc. y un servicio de **tutorías personalizadas**. Al finalizar el estudio el alumno recibirá un certificado de Liceus, avalado por **ANCED** (Asociación Nacional de Centros de E-learning y Distancia).

El curso tendrá como objetivo preferente la familiaridad del alumnado con los **textos y el material arqueológico y etnológico** con los que se construye la historia de la cocina. Por ello, con cada uno de los temas se desarrollará un **dossier de textos e imágenes** referido a las principales cuestiones que se hayan planteado. En cada dossier se proporcionará una bibliografía fundamental para los alumnos que se sientan interesados a profundizar en un tema específico.

PROGRAMA FORMATIVO

Tema 1. Bases metodológicas para el estudio de la historia de la cocina.

Tema 2. Los panoramas culinarios de la prehistoria.

Tema 3. La cocina de las sociedades clásicas.

Tema 4. La tradición culinaria medieval.

Tema 5. La cocina de los siglos modernos.

Tema 6. La cocina en la Europa contemporánea.

Tema 7. Epílogo: pautas de la cocina europea desde 1945.

MATRÍCULA

Duración: 25 horas.
Precio: 50 €.
Si estás interesado en **cursar este estudio** solo tienes que rellenar la ficha que encontrarás en la web y mandárnosla a info@liceus.com.