



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico  
Administrativas**





- Área Académica: Gastronomía
- Tema: España
- Profesor(a):
  - L.G. Patricia Corona de la Rosa
  - Mtra. Blanca Azalia López Hernández
- Periodo: Julio Diciembre 2018



Tema: España

## Resumen

- *La cocina española permite ilustrar la evolución por la constante introducción de alimentos traídos de otros territorios, así como de culturas que se asentaron en su territorio, sin dejar atrás a los que España colonizo, dejando como resultado una gran diversidad de técnicas, influencias, ingredientes y sabores.*
- **Palabras Clave:** Hispania, Península Ibérica, fenicios, musulmanes.



# Tema: España

## Abstract

Spanish cuisine allows us to illustrate the evolution by the constant introduction of food brought from other territories, as well as cultures that settled in its territory, without leaving behind those that Spain colonized, leaving as a result a great diversity of techniques, influences, ingredients and flavors.

### Keywords:

Hispania, Iberian Peninsula, Phoenicians, Muslims.



# Objetivo General

- El alumno conocerá la historia y los principales productos Españoles al igual de preparar platillos típicos



# Objetivos Específicos

- Conocer la evolución de la cocina en las distintas regiones de España
- Identificar los ingredientes específicos de cada región
- Conocer las técnicas de cocción y preparación utilizadas en España

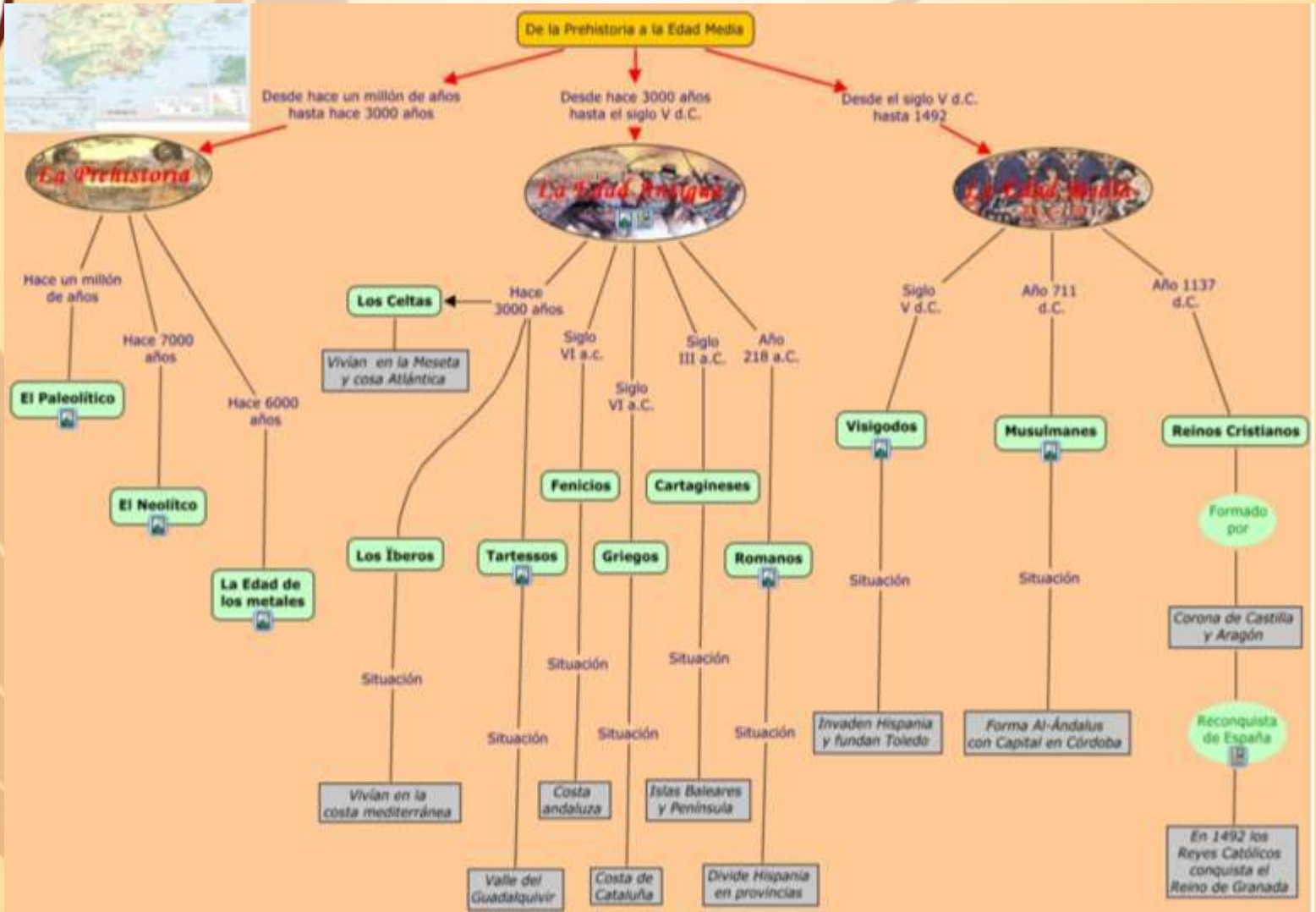


# España

- EDAD PIEDRA
- EDAD ANTIGUA
- EDAD MEDIA

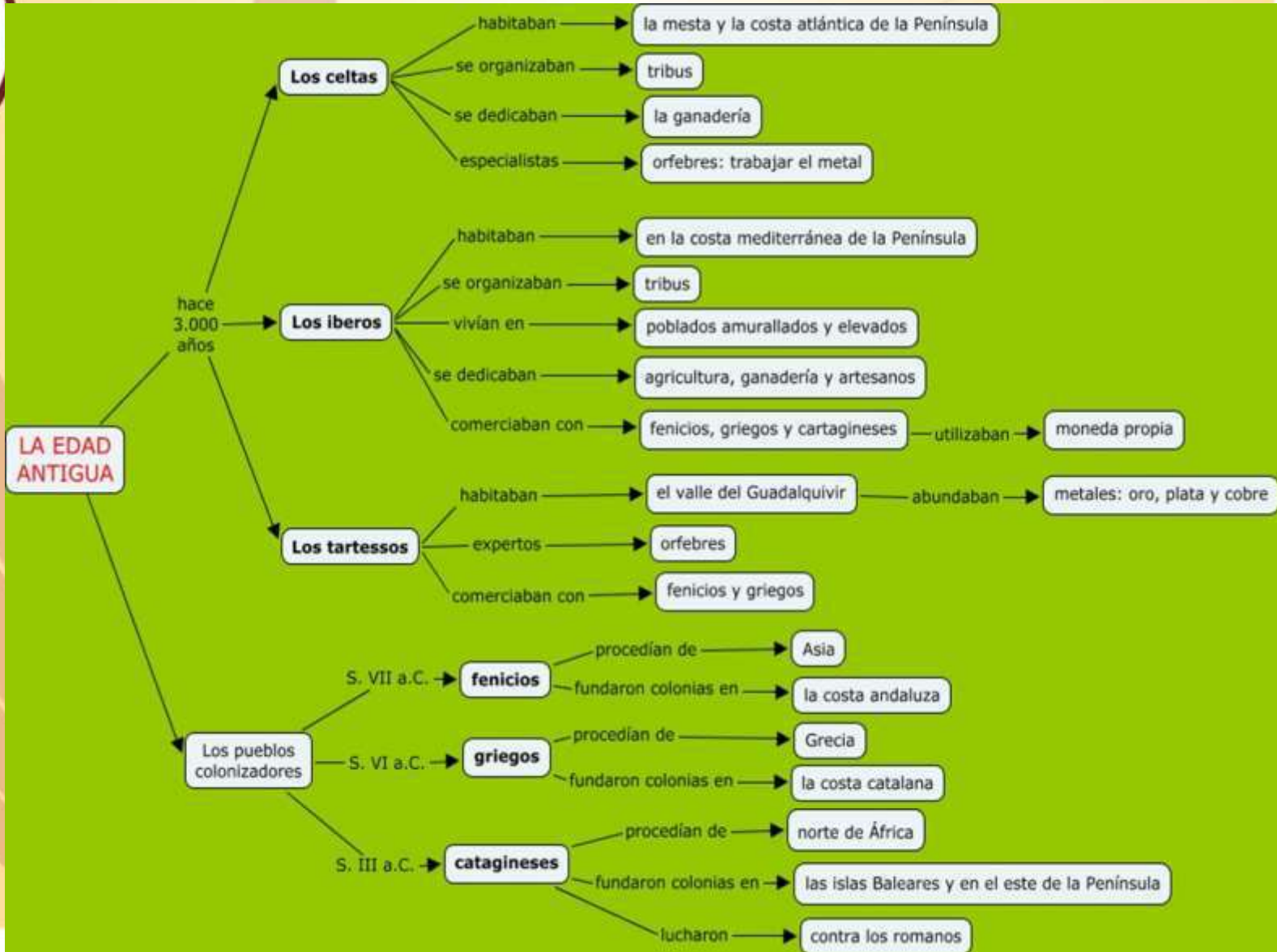


# De la Prehistoria a la Edad Media





# Edad Antigua



# Romanización

- Leyes
- Dioses
- Lengua
- Arte
- Cultivo del cereal
- Vid
- Olivo
- Garum



# Edad Media

- 552 al 620 Reino Visigodo
- El dominio de los visigodos duró hasta el año 711



# Musulmanes

- Aportaron : caña de azúcar, la granada, la berenjena.
- Cebolla, almendra, canela, cilantro, poleo, alcaravea, orégano, albahaca, comino, hinojo, jengibre, flores de clavo, hierbabuena, ruda.



# Árabes

- Técnicas agrarias
- Hortalizas
- Regadíos
- Bases de repostería
- Producción citrícola
- Escabeches, cocidos, mazapanes, albóndigas, siropes.
- Zumo de naranjas amargas
- Agua de rosas
- Flor de azahar.
- Azafrán



# Edad Media

- 1453: Caída de Constantinopla
- 1492: Conquista de América
  - Introducción de nuevos ingredientes



# Referencias Bibliográficas

- Monroy de Sada, P. (2009). *Introducción a la Historia de la Gastronomía*. México: Limusa.
- MARTINEZ Manuel, “Historia de la gastronomía española”, 2017. Ed. Alianza

