

# **HOTR015PO. Cocina internacional**

Horas

30

## **Acerca de este curso**

**Cod: PIT048**

### **Unidad 1: La cocina internacional**

- La cocina internacional como cocina profesional
- La cocina internacional como selección de las cocinas nacionales
- Glosario de productos y especialidades culinarias del mundo

### **Unidad 2: La cocina europea**

- Gastronomía y cocina francesa
- Gastronomía y cocina italiana
- Otras cocinas europeas

### **Unidad 3: La cocina americana**

- La cocina norteamericana
- La cocina centroamericana
- La cocina sudamericana

### **Unidad 4: Las cocinas orientales**

- Características de la cocina de China
- La cocina en Japón
- La cocina en India

### **Unidad 5: La cocina africana**

- La cocina norteafricana
- Cocina de África central
- Cocina sudafricana

## **¿Qué aprenderás?**

- Adquirir los fundamentos y características de la cocina internacional, considerándose el ámbito europeo, americano, oriental y africano.
- Conocer el concepto de cocina de autor y su situación en España y en Europa.

- Entender la cocina internacional como selección de las cocinas nacionales.
- Establecer el glosario de productos y especialidades culinarias del mundo.
- Analizar la gastronomía y la cocina francesa a través de sus principales características.
- Conocer los platos más representativos de la cocina francesa.
- Explicar la gastronomía y la cocina italiana mediante sus principales características y platos relevantes.
- Describir las características más relevantes de otras cocinas europeas.
- Conocer cada una de las cocinas de los distintos países norteamericanos.
- Estudiar las principales características de la cocina centroamericana, así como sus platos más relevantes.
- Explicar la cocina sudamericana con sus principales características y sus platos más representativos.
- Conocer las principales características de la cocina de China.
- Exponer la cocina en Japón, atendiendo a sus principales características y platos.
- Estudiar la gastronomía en India a través de sus características e ingredientes más representativos.
- Estudiar la cocina norteafricana a través de sus principales características, productos y platos.
- Conocer las características principales de la cocina en África central.
- Exponer la cocina sudafricana y sus características.