



HOTR015PO - Cocina internacional

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Adquirir los fundamentos y características de la cocina internacional, considerándose el ámbito europeo, americano, oriental y africano.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

horas	(HOTR015PO) Cocina internacional
2.5 horas	<p>Unidad 1: La cocina internacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocina internacional como cocina profesional • La cocina internacional como selección de las cocinas nacionales • Glosario de productos y especialidades culinarias del mundo
10 horas	<p>Unidad 2: La cocina europea</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía y cocina francesa • Gastronomía y cocina italiana • Otras cocinas europeas
10 horas	<p>Unidad 3: La cocina americana</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocina norteamericana • La cocina centroamericana • La cocina sudamericana
2.5 horas	<p>Unidad 4: Las cocinas orientales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características de la cocina de China • La cocina en Japón • La cocina en India
5 horas	<p>Unidad 5: La cocina africana</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocina norteafricana • Cocina de África central • Cocina sudafricana
30 horas	5 unidades