

criteria

(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

1. Introducción a la cocina internacional

- 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.

2. Cocina europea

- 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.

3. Cocina americana

- 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.

4. Cocina oriental

- 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.

5. Cocina africana

- 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 y estructura del curso

Unidad 1: La cocina internacional (2.5 horas)

- 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 (10 horas)

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

Unidad 3: La cocina americana (10 horas)

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

Unidad 4: Las cocinas orientales (2.5 horas)

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

****Unidad 5: La cocina africana ****(5 horas)

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

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

