

# Cocina Internacional

**ONLINE****DURACIÓN:**  
30 h.**LUGAR:**  
Online**ALUMNADO:**  
Trabajadores  
Autónomos

## COCINA INTERNACIONAL (HOTR0010)

El curso Cocina Internacional (HOTR0010) (30 horas) está pensado para trabajadores y autónomos que quieren ampliar repertorio y creatividad en cocina, incorporando técnicas, productos y referencias de distintos países para enriquecer su oferta gastronómica.

Conocerás la cocina internacional como enfoque profesional, entendida como selección de cocinas nacionales, y elaborarás un glosario práctico de productos y especialidades culinarias del mundo para manejarte con más soltura en cartas y propuestas; además, te acercará a la tradición y platos representativos de la cocina europea (con especial atención a Francia e Italia), la cocina americana (Norteamérica, Centroamérica y Sudamérica), las cocinas orientales (China, Japón e India) y la cocina africana (Norte de África, África central y Sudáfrica).

Todo ello con un enfoque que potencia la sensibilidad cultural, las buenas prácticas y la internacionalización de tus habilidades culinarias, para que puedas diferenciarte, innovar y aportar más valor en tu proyecto o en tu puesto de trabajo.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 150 €

**Categorías:** [Online](#)

**Etiquetas:** [Hostelería](#)

## TEMARIO



Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la cocina internacional.
  - Cocina internacional como cocina profesional.
  - Cocina internacional como selección de las cocinas nacionales.
  - Elaboración de un glosario de productos y especialidades culinarias del mundo.
- Aproximación de la cocina europea.
  - Gastronomía y cocina francesa.
  - Gastronomía y cocina italiana.
  - Otras cocinas europeas.
- Conocimiento de la cocina americana.
  - Cocina norteamericana.
  - Cocina Centroamericana.
  - Cocina Sudamericana.
- Aproximación a las cocinas orientales.
  - Cocina China.
  - Cocina en Japón.
  - Cocina en India.
- Conocimiento de la cocina africana.
  - Cocina Norteafricana.
  - Cocina de África central.
  - Cocina Sudafricana.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización hacia otras culturas, sus gustos y la relevancia de su buen hacer

- Acercamiento a las buenas prácticas más allá de las diferencias culturales.
- Potenciación la globalización e internacionalización de las habilidades culinarias.

**METODOLOGÍA**

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.

Sesiones de tutoría

El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.

Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos

Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

**SALIDAS PROFESIONALES**

Camareros Y Cocineros Propietarios

Directores Y Gerentes De Bares, Cafeterías Y Similares

Chefs

Camareros Asalariados

Directores De Departamentos De Operaciones En Empresa De

Directores Y Gerentes De Empresas De Catering Y Otras Empresas

Gerentes De Café, Bar Y Establecimientos Similares, Con Menos De

Ayudantes De Cocina

Directores De Restaurante, De 10 O Más Asalariados

Gerentes De Restaurante Y Establecimientos Similares, Con

Directores Y Gerentes De Restaurantes

Cocineros Asalariados

Camareros, En Genera