

Cultura culinaria latinoamericana:

Los siguientes temas componen el contenido de la asignatura:

El proceso del desarrollo histórico de la cultura culinaria.

El lugar de la cocina en las diversas sociedades, las herramientas de la cocina, los modales en la mesa.

Los rasgos generales de las cocinas regionales latinoamericanas, los métodos de preparación, de cocinar y de servir.

Los productos agrícolas en los países latinoamericanos y sus usos en la cocina.

El efecto de emigraciones diversas y de transformación social hacia los cambios en la cocina.

La reflexión de las interacciones internacionales en la cocina.

Libros y Revistas

Yemek ve Kültür Dergileri (üç aylık dergi)

Arif Bilgin, Özge Samancı, 2008. Türk Mutfağı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 391 sf.

Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş, 2008. Zeytinyağı. Eflatun Yayınevi, 273 sf.

Cemal Türkan, 2007. Mutfak Teknolojisi. 324sf.