



FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

ACCIÓN FORMATIVA -FORMACIÓN NO REGLADA

Denominación	Experto en Cocina Japonesa.				
Horas Totales	60	Código	F0001EX05	Modalidad	e-learning

DESCRIPCIÓN

En el mundo existen culturas milenarias que poseen una gastronomía propia, diferente por sus sabores, texturas, aromas... Sin duda, una de estas gastronomías es la japonesa, fiel reflejo de la cultura del país del Sol naciente, la cual ha sido transmitida y enriquecida a través de los siglos por sus habitantes. No en vano, la gastronomía japonesa es una de las más reputadas y valoradas del mundo, por su diversidad, calidad y cualidades nutritivas. Mediante la presente acción formativa, el discente identificará y conocerá los diferentes ingredientes de la cocina japonesa, aprendiendo a elaborar platos propios de dicha cocina, asimilando a su vez la cultura gastronómica característica de este país.

OBJETIVOS

- Conocer los hábitos y costumbres gastronómicos propios de la cultura japonesa.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados de la cocina japonesa.
- Identificar y aprender a elaborar los distintos tipos de sushi.

ITINERARIO FORMATIVO

- Introducción.
- Beneficios de la Cocina Japonesa.
- Ingredientes Principales.
- Bebidas Típicas Japonesas.
- Historia de la Gastronomía Japonesa.
- Disposición de la Mesa.
- Uso de los Palillos.
- Recetas de Sopa.
- Recetas de Ensalada.
- Recetas de Sushi.
- Recetas de Postres.
- Recetas de Carne y Pescado.
- Recetas de Postres.



FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

MATERIAL DIDÁCTICO

El material didáctico facilitado a lo largo de la acción formativa incluye la totalidad de los contenidos necesarios para alcanzar los objetivos teórico-prácticos, ha sido creado por nuestro panel de expertos y se encuentra consignado en el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, publicándose como obra propia, lo que supone un referente de calidad y exclusividad al respecto.

METODOLOGÍA

La acción formativa está diseñada para que el discente pueda seguir el proceso formativo de manera activa y práctica, creando un modelo pedagógico sustentado en el análisis y la resolución de casos prácticos a través del campus virtual, para lo que el discente contará con el apoyo permanente de un panel de expertos, fomentándose en todo momento el aprendizaje colaborativo a través de sesiones de trabajo en equipo y de la creación de espacios de debate que posibilitan la formulación de dudas y la compartición de experiencias y conocimientos a través de las herramientas y áreas de comunicación grupal, tales como foros, wikis, blog,...

El estudio de las materias se realiza conforme a un plan de trabajo elaborado directamente por nuestro Departamento de Formación, el cual flexibiliza las jornadas de dedicación y estudio de los contenidos del curso de conformidad con las ventajas pedagógicas que ofrece la modalidad formativa e-learning.

EVALUACIÓN

La acción formativa será evaluada mediante la realización por parte de los discentes de cuestionarios de evaluación y sesiones de trabajo de carácter eminentemente prácticas. Así, nuestro modelo pedagógico contempla una concepción amplia del término evaluación, de manera que los procesos evaluativos se centran en verificar que el discente haya adquirido un aprendizaje significativo, así como en verificar las competencias adquiridas por el mismo, desarrollándose, por tanto, durante todo el proceso formativo.

PERFIL DEL PROFESORADO

Licenciado / Diplomado.

PERFIL DEL ALUMNADO

Cualquier persona interesada en formarse en la materia objeto del curso.

CERTIFICADO

Una vez finalizada la acción formativa, el discente recibirá certificado acreditativo de haber superado con éxito todas las pruebas teórico-prácticas propuestas en la misma.