



## FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

### ACCIÓN FORMATIVA - FORMACIÓN NO REGLADA

<b>Denominación</b>	Experto en Cocina Árabe.				
<b>Horas Totales</b>	60	<b>Código</b>	F0002EX05	<b>Modalidad</b>	e-learning

### DESCRIPCIÓN

Una de las gastronomías más influyentes a lo largo de la historia es la árabe, dados los vastos territorios que fueron ocupados por esta civilización, lo cual ha traído consigo que gastronomías de otras culturas se vean impregnadas del carácter propio de esta gastronomía. En otras palabras, esta gastronomía no sólo tiene presencia en los países islámicos, sino también en otros países. Es una gastronomía con un carácter propio, muy marcado por los ingredientes y materias primas utilizados. Mediante la presente acción formativa, el discente identificará y conocerá los diferentes componentes e ingredientes de la cocina árabe, aprendiendo a elaborar platos propios de dicha cocina, asimilando a su vez la cultura gastronómica característica de esta civilización.

### OBJETIVOS

- Asimilar los hábitos y costumbres gastronómicos propios de la cultura árabe.
- Conocer los elementos e ingredientes propios de la cocina árabe.
- Saber cuál es el protocolo que se sigue en la mesa.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados de la cocina árabe.

### ITINERARIO FORMATIVO

- La Gastronomía Árabe
- Protocolo en la Cocina Árabe.
- Componentes de la Cocina Árabe.
- Ingredientes de la Cocina Árabe.
- Recetas de la Cocina Árabe.
- Entrantes.
- Platos Principales.
- Salsas.
- Postres.
- Bebidas.



# 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.