



FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

ACCIÓN FORMATIVA - FORMACIÓN NO REGLADA

Denominación	Experto en Cocina Mediterránea.				
Horas Totales	90	Código	F0003EX05	Modalidad	e-learning

DESCRIPCIÓN

La relevancia de la cocina mediterránea está refrendada al ser declarada la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Este hecho, por sí sólo, da una idea de la importancia de esta cocina, valorada en todo el mundo, dadas sus cualidades gastronómicas y los beneficios que aporta a la salud del organismo. Pero no sólo eso, sino que la cocina mediterránea es una expresión cultural que se transmite de generación en generación, conllevando aspectos sociales de gran importancia. Mediante la presente acción formativa, el discente conocerá los fundamentos en que se basa la cocina mediterránea, identificará sus diferentes ingredientes, y aprenderá a elaborar una gran variedad de platos.

OBJETIVOS

- Conocer las características y fundamentos propios de la cocina mediterránea.
- Identificar los ingredientes que forman parte de la cocina mediterránea.
- Asimilar las diferentes técnicas de preparación de los alimentos.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados de la cocina mediterránea.

ITINERARIO FORMATIVO

- Introducción.
- Historia de la Cocina Mediterránea.
- Características Propias de la Dieta Mediterránea.
- Ingredientes de la Cocina Mediterránea.
- Técnicas de Preparación de los Alimentos.
- Entrantes y Primeros Platos.
- Segundos Platos y Únicos.
- 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.