



# FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

## ACCIÓN FORMATIVA - FORMACIÓN NO REGLADA

<b>Denominación</b>	Experto en Cocina Mexicana.				
<b>Horas Totales</b>	50	<b>Código</b>	F0004EX05	<b>Modalidad</b>	e-learning

## DESCRIPCIÓN

La cocina mexicana fue enriquecida por diferentes culturas tras el descubrimiento de América, evolucionando rápidamente y alcanzando su madurez en el siglo XVIII. Es una cocina contemporánea que no olvida sus raíces, siendo valorada mundialmente por su gran variedad en sabores y texturas, con alimentos e ingredientes apenas utilizados en otras cocinas del mundo; sin duda es una cocina exquisita, sabrosa y ocasionalmente picante. Mediante la presente acción formativa asimilará las bases y particularidades de la gastronomía mexicana, identificará los ingredientes de su cocina, y aprenderá a elaborar platos y menús propios de esta cocina.

## OBJETIVOS

- Asimilar los características propias de la gastronomía mexicana.
- Identificar los componentes principales de la cocina mexicana.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados y atractivos.

## ITINERARIO FORMATIVO

- Introducción.
- La Gastronomía Mexicana.
- Ingredientes de la Cocina Mexicana.
- Antojitos.
- Verduras.
- Sopas.
- Pescados
- Carnes.
- Huevos.
- Salsas.
- Postres.
- Bebidas.

## MATERIAL DIDÁCTICO

El material didáctico facilitado a lo largo de la acción formativa incluye la



## FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

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.