



# FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

## ACCIÓN FORMATIVA - FORMACIÓN NO REGLADA

<b>Denominación</b>	Experto en Cocina Tailandesa.				
<b>Horas Totales</b>	50	<b>Código</b>	F0006EX05	<b>Modalidad</b>	e-learning

## DESCRIPCIÓN

Tailandia, país con un marcado carácter exótico, posee una gastronomía con un toque picante, pero con una mezcla fascinante de sabores y olores, caracterizándose por su mezcla equilibrada de sabores ácidos, salados, dulces y picantes. Todo ello hace que sea una cocina cada vez más conocida y valorada en el mundo occidental. A través de la presente acción formativa asimilará las peculiaridades de la gastronomía tailandesa, conocerá los utensilios que han de usarse, identificará los ingredientes de su cocina, y aprenderá a elaborar platos y menús propios de dicha cocina.

## OBJETIVOS

- Asimilar las características propias de la gastronomía tailandesa.
- Conocer las costumbres culinarias de la cocina tailandesa.
- Identificar los utensilios propios de la cocina tailandesa.
- Saber cuáles son los ingredientes de la cocina tailandesa.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados de la cocina tailandesa.

## ITINERARIO FORMATIVO

- Introducción.
- La Gastronomía Tailandesa.
- Costumbres Culinarias.
- Utensilios.
- Ingredientes.
- Condimentos.
- Métodos de Preparación.
- Entrantes y Salsas.
- Sopas y Ensaladas.
- Arroz y Pasta.
- Pescados y Mariscos.
- Carnes.
- 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.