



FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

ACCIÓN FORMATIVA - FORMACIÓN NO REGLADA

Denominación	Experto en Cocina Exótica.				
Horas Totales	180	Código	F0008EX05	Modalidad	e-learning

DESCRIPCIÓN

Las gastronomías japonesa, china y árabe gozan de una gran tradición y antigüedad, siendo cada vez más partícipes en otras gastronomías, y teniendo cada vez más presencia en otros países. Se trata de gastronomías ricas en matices, sabores, olores y texturas, lo que las hace muy atractivas y apetecibles. A través de la presente acción formativa asimilará las peculiaridades de las gastronomías japonesa, china y árabe, 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

- Conocer los hábitos y costumbres gastronómicos propios de las culturas japonesa, china y árabe.
- Identificar los elementos, ingredientes y utensilios propios de las gastronomías japonesa, china y árabe.
- Aprender a elaborar platos típicos y menús equilibrados de la gastronomías japonesa, china y árabe.

ITINERARIO FORMATIVO

- **Unidad 1:** Cocina Japonesa.
 - 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

- **Unidad 2:** Cocina China.
 - Introducción.
 - La Gastronomía China.
 - Utensilios.
 - Protocolo en la Mesa.
 - Ingredientes.
 - Condimentos.
 - Métodos de Preparación.
 - Entrantes y Salsas.
 - Sopas.
 - Arroz y Pasta.
 - Pescados y Mariscos.
 - Carnes.
 - Postres.
 - Bebidas.
- **Unidad 3:** Cocina Árabe.
 - 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.

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



FICHA TÉCNICA DE ACCIÓN FORMATIVA

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.