

Información general

Adquiere nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos, pudiendo sorprender a tus invitados con platos exquisitos presentados de manera inmejorable.

Objetivos

El objetivo es que al final de este curso los alumnos sean capaces de manejarse con soltura en la cocina. Conocerán los distintos ingredientes y las formas de cocinarlos y serán capaces de interpretar las recetas de los libros de cocina a su antojo, cambiando los ingredientes que deseen.

Metodología

- Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.

- En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

- El temario de este curso tiene un formato dinámico e interactivo, en base actual podrás participar activamente en tu aprendizaje.

- En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

Evaluación

Consta de un examen final. Para ser superada la prueba se requiere una nota de 5 o superior.

Habilidades desarrolladas

- Al realizar este curso adquirirá conocimientos especializados de gastronomía.

Tipo de formación

- Teleformación

A quién va dirigido

- Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente, que pretendan obtener conocimientos relacionados con a la cocina. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Formación necesaria

No se requiere ninguna titulación específica o experiencia previa para realizar este curso

Horas lectivas

Este curso es de 100 horas. Estará disponible durante 120 días desde el momento en el que se inscriba.

Consideramos que deberá invertir 1h. 15m. diarios para finalizarlo al 100%.

Requisitos Técnicos Necesarios

Ordenador y conexión a Internet

Pc o Portátil : Pentium II, CPU 3Ghz, 512 Mb de memoria RAM.

MAC: Power Mac 64, Power Mac 65 o Equipo Apple con procesador Intel 16 Gb RAM.

Conexión a Internet: Adsl mínimo 1Mb o conexión 3G con una velocidad superiora 128 kbps/seg.

Software Necesario

Acrobat Reader, versión 6.0 o superior, o Foxit Reader, versión 2.3.

Flash Player.

Java Sun (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java).

Reproductor de Windows Media Player a partir de la versión 9.

