

CUINA: XUP XUP, A FOC LENT



CURS EN LÍNIA



Accés a Aula
Virtual



Atenció
personalitzada



Classes en
directe

Ara que el món s'atura, i que tenim més temps per dedicar a la casa i als nostres, és el moment de recuperar receptes que fan les delícies dels més exigents. Receptes d'avui i de sempre, que ens demanen dedicació i amor i que ens emplenen la boca de matisos i sabors.

És temps de cuinar amb calma, d'encendre els fogons i escoltar el xup-xup, de flairar els aromes de menges fetes amb paciència, de destinar instants a cuidar-nos, de gaudir relaxadament del gust per elaboracions fetes amb passió i devoció, i de dedicar el temps a un dels plaers de la vida, la cuina. No necessites eines especials, només les ganes, i l'estima per la bona taula.

Aquest curs està dirigit a totes aquelles persones que volen aprendre a cuinar sense presses, amb receptari saborós i amb una bona conservació.

Objectius

- Adquirir tècniques de cocció de carns, hortalisses, llegums i productes del mar, per tal d'aconseguir uns plats amb gustos intensos.
- Aprendre receptes clàssiques i contemporànies, amb coccions suaus, i de llarga conservació.
- Aprendre a organitzar-se a la cuina amb els temps de cocció dels diferents ingredients.
- Adquirir habilitats i tècniques bàsiques de cuina.
- Estimular i augmentar la confiança en la preparació de les elaboracions.
- Conèixer procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Estimular i augmentar la confiança en les habilitats i les tècniques adquirides.
- Descobrir petits trucs per millorar la nostra perícia a l'hora de preparar els ingredients i organitzar la cuina de forma eficient millorant la *mise en place*.
- Conèixer el procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.

Continguts

SESSIÓ 1: Presentació Introducció i conceptes generals.

SESSIÓ 2: Escudella amb galets farcits i carn d'olla

SESSIÓ 3: Canelons de rostit

SESSIÓ 5: Cochinita Pibil amb ceba encurtida

SESSIÓ 6: Estofat de pop amb patata

SESSIÓ 7: Eisbein amb col(brao)

SESSIÓ 8: Ànec confitat amb fruites rostides i salsa de fruits vermells

SESSIÓ 9: Olla aranesa

SESSIÓ 10: Fabada Asturiana

SESSIÓ 11: Boeuf Bourguignon

SESSIÓ 12: Mongeta pinta amb hortalisses

SESSIÓ 13: Garrí rostit

SESSIÓ 14: Cigrons amb castanyons a la bruta

SESSIÓ 15: Melós de vedella amb quenelle de patata morada i tófona

Metodologia

La metodologia del curs està basada en l'ensenyament en línia a través d'una aula virtual que permet a l'alumne seguir el curs a distància i de manera flexible. Aquest mètode d'aprenentatge condueix a una adequada formació mitjançant classes en directe amb el professor i l'ús de material didàctic dissenyat especialment per a aquest curs. Curs de format pràctic en què podràs participar en l'elaboració i seguiment de la pràctica a partir de les explicacions i demostració del professor mitjançant l'ensenyament en línia.

Per fer un seguiment correcte de la sessió, el professor et lliurarà tot el material didàctic dissenyat per cada sessió per tal que puguis adquirir els coneixements necessaris per poder dur a terme la pràctica individual a casa amb autonomia al teu ritme. Per dinamitzar el curs i promoure la interrelació i participació activa, es faran connexions en directe on podràs interactuar amb els teus companys i professor. Si tens qualsevol dubte podràs tenir accés a tutories individualitzades

Requisits tècnics

Per al correcte seguiment d'aquest curs és necessari que l'alumne disposi d'un ordinador connectat a internet i de correu electrònic. Són necessaris també coneixements informàtics a nivell d'usuari/a. A banda és necessari tenir habilitada la càmera i micròfon de l'ordinador per les connexions en directe.

Avaluació

L'avaluació és continuada. Es valorarà l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs mitjançant la participació activa, el lliurament dels exercicis (pràctiques de les sessions) i pot incloure una prova final en format tipus test envers la matèria.