

CUINA MEDITERRANIA



CURS EN LÍNIA



Accés a Aula
Virtual



Atenció
personalitzada



Classes en
directe

Ja no saps què cuinar? Vols aprendre a elaborar noves receptes amb productes de proximitat i de temporada, adaptades als ingredients que podem trobar al mercat? En aquest curs trobaràs idees de plats pensats pel dia a dia.

La cuina mediterrània és salut, és contrast, és fusió de cultures, de sabors, de textures però sobretot, és varietat d'ingredients. Els més imprescindibles: oliva, blat i raïm, i moltes hortalisses fresques i de temporada, fruits secs, cereals, llegums, carns, peixos, mariscos, espècies, llavors, etc.

No necessites eines ni ingredients especials, només les ganes de cuinar i de conèixer un receptari planer i molt nostre. Aquest curs està dirigit a totes aquelles persones que volen conèixer una cuina saborosa per a la vida diària.

Objectius

- Aprendre receptes mediterrànies tradicionals i contemporànies, realitzades amb productes senzills i de temporada.
- Adquirir habilitats culinàries bàsiques i les tècniques culinàries adequades per cada elaboració.
- Estimular i augmentar la confiança en la preparació de les elaboracions.
- Descobrir petits trucs per millorar la nostra perícia a l'hora de preparar els ingredients i organitzar la cuina de forma eficient.
- Conèixer el procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.

Continguts

- Productes de temporada.
- Receptari amb ingredients de proximitat i que es poden trobar amb facilitat.
- Tècniques de cuina: estofats, saltejats, guisats, vapor, forn, etc.
- Manipulació d'aliments i higiene alimentària
- Manipulació d'estrís de cuina.

Metodologia

La metodologia del curs està basada en l'ensenyament en línia a través d'una aula virtual que permet a l'alumnat seguir el curs a distància i de manera flexible. Aquest mètode d'aprenentatge condueix a una adequada formació mitjançant classes en directe 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.

Aquesta assignatura necessita de 2 hores setmanals aproximades de dedicació autònoma de l'alumnat per la realització de treballs i exercicis.

Requisits tècnics

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

Avaluació

Es pot informar dels criteris d'avaluació si aquests són rellevants en la superació de l'assignatura. Per exemple: assistència mínima obligatòria per ser avaluat, examen final, avaluació continuada, treball en grup, entrega de treballs, etc.

Per a més informació sobre horaris i dates dels cursos consulteu: www.diba.cat/escoladona