

Temario del Curso:

COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS KM-0.

METODOLOGÍA

-La metodología de Aula Virtual y E-learning, predominará la dinámica “aprender haciendo”, en todo el programa y enfocada a la consecución de los resultados. El alumn@ se convierte en el verdadero protagonista del aprendizaje, desarrollando sus competencias personales y profesionales. Mediante ejercicios, casos prácticos y casuísticas concretas, el alumno asimilará los conocimientos previamente adquiridos mediante las explicaciones del Docente, encontrándoles aplicación y asociarlos con situaciones simuladas lo que aumentará su motivación.

La metodología formativa, en Aula Virtual del alumno y los casos prácticos, permitirán tener una evaluación continua y un feedback al alumno, que facilitará el aprendizaje y la mejora continua, para la adquisición de competencias profesionales.

PROGRAMA

COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS KM-0

UD1. **Introducción**

UD2. **Cocina de Cercanía y Productos KM-0**

UD3. **Cocina Tradicional y Fusión**

UD4. **Nuevas Técnicas Culinarias de Vanguardia**

UD5. **Presentación y decoraciones**