

# Acción de formación específica: INTRODUCCIÓN BÁSICA A LA COCINA VEGETARIANA

## ENTIDAD QUE IMPARTIRÁ LA FORMACIÓN

S.C.A. Campo Museo de la Miel Rancho Cortesano.

## MODALIDAD DE LA FORMACIÓN

Presencial.

## DURACIÓN DE LA FORMACIÓN

70 horas (49 prácticas y 21 teóricas).

## PROGRAMA FORMATIVO:

### INTRODUCCIÓN BÁSICA A LA COCINA VEGETARIANA (70H)

Esta acción formativa va destinada a pobladores y pobladoras de la Zona Rural de la Campiña de Jerez.

A partir de dicha acción formativa se facilitará a las participantes el desarrollo de competencias profesionales en operaciones básicas de cocina vegetariana.

### OBJETIVO GENERAL:

Aplicar las distintas técnicas culinarias en elaboraciones y presentaciones de platos vegetarianos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Adquirir nociones básicas de la utilización de las herramientas de cocina.
- Explorar las propiedades de los alimentos.
- Beneficios de las verduras.
- Cocinar con creatividad.

## **CONTENIDOS:**

- Introducción a la cocina vegetariana
- Entrantes vegetarianos.
- Primeros Platos.
- Segundos platos.
- Postres y repostería vegetariana.

Los contenidos de dicha formación, la cual tendrá una duración de 70 horas, se desarrollarán a través de 5 módulos:

### **Módulo 1: Introducción a la cocina vegetariana.**

### **Módulo 2: Entrantes vegetarianos.**

### **Módulo 3: Primeros platos.**

### **Módulo 4: Segundos platos.**

### **Módulo 5: Postres y repostería vegetariana.**

## EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN

Para la evaluar los participantes utilizaremos dos técnicas. Por una parte, y para los bloques teóricos se realizará un examen tipo test.

Igualmente al final de la formación se realizará un examen práctico donde los participantes tendrán que elaborar un plato a su elección.

También, con el fin de recabar información para mejorar aquellos aspectos que los participantes quieran destacar, realizaremos una evaluación interna que muestre aspectos como el docente, materiales, espacios, recursos utilizados, consecución de los objetivos, actividades realizadas, etc.

## OTROS ASPECTOS TÉCNICOS

### LUGAR DE IMPARTICIÓN.

- Museo de la Miel y las Abejas Rancho Cortesano. Desviación El Torno, CA-3111, Km 2, 11593 Jerez de la Frontera, Cádiz

### CALENDARIZACIÓN.

A continuación realizamos una propuesta de calendarización, la cual se propone durante el mes de mayo de 2022. Es totalmente flexible pudiendo ser modificada o adaptada:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Las sesiones empezarían a las 10:00 h. y terminarían a las 15:00 h.

En la medida de lo posible contaríamos con el mismo horario, pero es posible que estos días haya que modificarlo porque la cocina del restaurante esté ocupada.