

1. Información general

Curso:	Sabores del Mundo: Cocina Española, Italiana, Nikkei, Japonesa e India.		
Docente:	Patricia Elizabeth Ortiz Rodas	Correo electrónico:	patricia.ortiz@ucuenca.edu.ec
Duración:	22 horas	Modalidad:	Presencial
Fecha de inicio:	15 de julio	Fecha de fin:	20 de julio
Horario	Lunes a viernes de 17:00 a 20:00 hs Sábado: 8:00 – 13:00 hs		

2. Destinatarios y requisitos de admisión

Este curso está dirigido a personas interesadas en la gastronomía, cocineros profesionales, aficionados a la cocina y profesionales de la industria alimentaria que desean explorar y aprender habilidades de las cocinas española, italiana, Nikkei, japonesa e hindú.

Los participantes deben tener interés por la gastronomía y disponibilidad de tiempo para asistir a clases teóricas y prácticas.

Como requisito, se recomienda disponer de equipo básico de cocina propio para las sesiones prácticas.

3. Descripción del curso

Este curso de cocina internacional ofrece una inmersión profunda en las tradiciones culinarias de España, Italia, la fusión Nikkei, Japón e India. A través de una combinación de teoría y práctica, los estudiantes explorarán ingredientes típicos, técnicas de preparación y recetas emblemáticas de cada región. El curso está diseñado para mejorar las habilidades culinarias de los participantes y expandir su conocimiento sobre la diversidad gastronómica global, preparándolos para recrear y experimentar con platos auténticos de estas cinco fascinantes cocinas.

4. Objetivo general

Proporcionar a los estudiantes conocimientos sobre las técnicas, ingredientes y tradiciones culturales de las cocinas de España, Italia, Nikkei, Japón y la India, capacitándolos para preparar y presentar platos representativos de estas regiones con precisión y creatividad, y desarrollando una apreciación por la diversidad gastronómica global.

Objetivos específicos

1. Analizar la evolución histórica y las influencias culturales de las cocinas española, italiana, Nikkei, japonesa e india, destacando las características distintivas de cada una, para comprender sus Fundamentos Culturales e Históricos.
2. Conocer y aplicar técnicas culinarias específicas de cada región, utilizando ingredientes típicos para preparar platos emblemáticos con autenticidad y precisión, desarrollando sus habilidades culinarias.
3. Aplicar la Creatividad para diseñar y presentar menús que incorporen elementos de las diferentes cocinas estudiadas, demostrando creatividad en la fusión de sabores y técnicas, y desarrollando habilidades de emplatado profesional.

a. Contenidos del Curso:

Temas	Horas Clase	Fechas
Unidad 1. Historia y evolución de la Cocina Internacional. Fundamentos de la Cocina Internacional		
1.1 Introducción a la Cocina Española: Características.	1	15 julio 2023
1.2 Ingredientes. Platos clásicos: Paella y Tortilla de patatas.	3	15 julio 2023
Unidad 2. Cocina Italiana, Ingredientes Y platos clásicos		
2.1 Introducción, ingredientes y técnicas	2	16 julio 2023
2.2. Risotto de champiñones, Claufoutis, Bellini	2	16 julio 2023
Unidad 3. Cocina Nikkei, ingredientes Y platos clásicos		
3.1 Introducción, Ingredientes emblemáticos y técnicas	2	17 julio 2023
3.2 Causa, Ternera salteada	2	17 julio 2023
Unidad 4. Cocina Japonesa, ingredientes y platos clásicos		
4.1 Introducción, Ingredientes emblemáticos y técnicas	2	18 julio 2023
4.2 Nigiri, sushi, Tempura con salsas	2	18 julio 2023
Unidad 5. Cocina de la India , ingredientes y platos clásicos		
5.1 Introducción, Ingredientes emblemáticos y técnicas	2	19 julio 2023
5.2 Lassi, Samosas, pollo tandoori.	2	19 julio 2023
5.3 Casa abierta con exposición de platos del mundo	2	19 Julio 2023
TOTAL	22 horas	

4. Metodología de formación

El método es deductivo y se trabaja con estrategias que promueven la construcción activa- participativa, demostrativa y explicativa del conocimiento. La acción formativa es presencial utilizando diversas estrategias didácticas que permiten construir los conceptos teóricos que se aplican en prácticas pertinentes que permiten interiorizar los contenidos del curso.

5. Recursos

- Infocus
- Material bibliográfico
- Utensilios de gastronomía (contenedores para productos terminados, ollas, sartenes, espátulas entre otros)
- Cocina, Horno, refrigerador, espátulas, enfriador, mesones.
- Materiales para almacenamiento.
- Materia prima: Arroz, aceite, patatas, salsa de soja.

6. Criterios para la Evaluación del Curso

HERRAMIENTA O ACTIVIDAD	PORCENTAJE
Asistencia	30%
Trabajos Prácticos	30%
Evaluación práctica	40%
TOTAL	100%

Para aprobar el curso los participantes deben cumplir con el 70 % de aprovechamiento y 70 % de asistencia.

7. Bibliografía

Carol Wilson, Sue Quinn. The Word Atlas of Street Food, 2022
 López Varela, Raquel. Toda la gastronomía de la A a la Z. 2004. León Everest.
 Andrés, José. Tapas: A Taste of Spain in America. Clarkson Potter, 2005.
 Rodríguez, Claudia. The Food of Spain. William Morrow Cookbooks, 2011.
 Hazan, Marcella. Essentials of Classic Italian Cooking. Knopf, 1992.
 Hosokawa, Yukio. The Japanese Art of War: Understanding the Culture of Strategy. Shambhala, 1995.
 Morimoto, Masaharu. Morimoto: The New Art of Japanese Cooking. DK Publishing, 2007.
 Jaffrey, Madhur. An Invitation to Indian Cooking. Alfred A. Knopf, 1973.

8. Firmas

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Nombres y Apellidos: Patricia Ortiz	Nombres y Apellidos: Yola I. Chica Cárdenas	Nombres y Apellidos: María Eugenia Verdugo
Cargo: Facilitadora	Cargo: Asesora Pedagógica	Cargo: Directora de Educación Continua