

Cocina con raíces para sorprender

AULA DE COCINA PASIEGA

MODALIDAD ONLINE: 100 horas



GUÍA DEL ALUMNADO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



1. PRESENTACIÓN

La emergencia sanitaria actual y el futuro hacia una "nueva realidad" ha venido a descubrir algo que desde los Valles Pasiegos ya sabíamos: **¡el medio rural está demostrando ser mucho más sostenible en todos los sentidos!**

Esta **nueva mirada hacia los entornos rurales nos ofrece una oportunidad única** para, entre otros cambios sociales y económicos, posicionarnos fuertemente como destino turístico.

Está claro que los **próximos años se prevé un crecimiento del turismo rural**¹ hacia lugares naturales y menos saturados. En este sentido, el **futuro reconocimiento de nuestro territorio como Reserva de la Biosfera**, será una excelente carta de presentación sobre la calidad del medio ambiente y del valor de sus recursos naturales, paisajísticos y culturales a nivel internacional.

Pero para que la experiencia turística sea completa, es necesario que además de cuidar el atractivo turístico, los servicios turísticos, la infraestructura y la comunidad local, **trabajemos de forma excepcional la triple relación formada por Expectativas-Experiencias-Recuerdos**".

Esta **triple intangibilidad** hace que un producto turístico se perciba con una **alta carga de subjetividad mediante la construcción mental** que el turista hace del destino, antes, durante y después, creando un proceso mental de expectativas-experiencias-recuerdos. En esta construcción mental el entorno, con todos sus componentes y la forma de presentarlos y hacerlos experimentar al visitante, son clave.

La gastronomía propia del entorno, en este caso la cocina pasiega, se configura como uno de los elementos clave para la construcción de una experiencia única de la persona turista.

Además existen turistas, denominados «foodies», **que buscan destinos con los que probar nuevos sabores** y ya de paso, compartirlos en las redes sociales para dar envidia a sus seguidores. Tal es el éxito de estos tipos de viajeros que existen **agencias especializadas** que ofrecen tours culinarios, paseos gastronómicos o catas de vino, entre otros.

¹ Según la Organización Mundial de Turismo (OMT) en el 2019, confirmaba que "el turismo rural es un tipo de actividad en claro crecimiento"



Por todo lo anterior, desde la **Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Valles Pasiegos**, se propone la acción formativa online denominada: **AULA DE COCINA PASIEGA**. Tiene una **duración de 100 horas**.

Este proyecto ha sido aprobado en el marco del **Programa empleaverde de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y está cofinanciado por el Fondo Social Europeo**, dirigido a conseguir formación y un empleo de calidad. Las acciones son gratuitas para las personas participantes.

2. OBJETIVOS

- **Mejorar la oferta gastronómica** del conjunto de lugares de restauración de la zona, incorporando recetas propias y únicas del entorno.
- **Abrir nuevas vías de desarrollo** pegadas a las demandas turísticas actuales.
- **Reforzar el sector productivo** de manera eficiente y compatible con al conservación el medio natural.
- **Aprender a realizar las recetas** gastronómicas típicas de la zona.

3. ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Va dirigida a **los/as trabajadores/profesionales del sector de la Restauración** (incluidos los alojamientos turísticos) radicados en cualquiera de los municipios de los **Valles Pasiegos**, así como de los **municipios de las merindades burgalesas de Valdeporres, Sotoscuevas y de Espinosa de los Monteros**.

4. CONTENIDOS FORMATIVOS

WEBINAR Inicial. Sesión de posicionamiento.

- ✓ **Módulo 1. La producción gourmet de los Valles Pasiegos.**
 - Significado de gourmet. Qué es. Definición y concepto.
 - Productos gourmet. Qué los hace especiales.
 - Cocina gourmet.Cuál es el valor diferencial.
 - Tendencias de la cocina gourmet.

- ✓ **Módulo 2. Propiedades, modos de preparación y maridaje.**
 - Propiedades de los productos gourmet.
 - Principales productos gourmet de los valles pasiegos.
 - Las técnicas artesanales en los productos gourmet.
 - Maridaje plato - vino. Qué tener en cuenta.

WEBINAR Temático 1.

- ✓ **Módulo 3. La cocina tradicional pasiega.**
 - A fuego lento. Breve historia de la cocina pasiega.
 - De ruta pasiega: gastronomía y turismo.
 - Productos y productores de los valles pasiegos.
 - Restaurantes de la cocina pasiega.

- ✓ **Módulo 4. Géneros típicos.**
 - Sobaos pasiegos y quesadas
 - Repostería y confitería
 - Guisos y estofados
 - Productos lácteos

WEBINAR Temático 2.

- ✓ **Módulo 5. Recetas más representativas.**
 - Elaboración paso a paso de las recetas más representativas de la zona.

- ✓ **Módulo 6. Escaparate culinario en redes sociales.**
 - Posiciona tu negocio en Internet a través de las redes sociales.

WEBINAR Final. Resolución de dudas herramientas prácticas.

5. CALENDARIO DEL CURSO

CALENDARIO GENERAL	Fecha inicio	Fecha fin*
Desarrollo del curso	25/05/20	17/07/20
Acceso a plataforma	25/05/20	17/07/20

CALENDARIO POR MÓDULOS	Fecha de realización	
Módulo 1. La producción gourmet de los Valles Pasiegos.	25/05/20	17/07/20
Módulo 2. Propiedades, modos de preparación y maridaje.	01/06/20	17/07/20
Módulo 3. La cocina tradicional pasiega.	08/06/20	17/07/20
Módulo 4. Géneros típicos.	15/06/20	17/07/20
Módulo 5. Recetas más representativas.	22/06/20	17/07/20
Módulo 6. Escaparate culinario en redes sociales.	29/06/20	17/07/20
WEBINAR INICIAL. Sesión de posicionamiento.	28/05/20 - 60 min.	
WEBINAR TEMÁTICO 1.	11/06/20 - 90 min.	
WEBINAR TEMÁTICO 2.	25/06/20 - 90 min.	
WEBINAR FINAL. Resolución de dudas.	09/06/20 - 60 min.	

* IMPORTANTE:

- Los **contenidos de cada módulo quedarán a disposición** del alumnado **desde la apertura hasta la finalización del curso.**
- **Será obligatoria la resolución del test de valoración de conocimientos final.**



6. METODOLOGÍA

Modelo online de formación. Acceso a la plataforma de teleformación.

Entra en la web del curso: www.vallespasiegos.net y haz clic en el botón de "Acceder" para entrar a la zona de login e introducir tu usuario y contraseña. Una vez dentro de la plataforma, haz clic en "**CURSO: AULA DE COCINA PASIEGA**".

Distribución de contenidos

- El curso consta de 6 módulos y 4 sesiones de webinar.
- Cada módulo tiene:
 - **Contenidos:** dossier del módulo y documentación complementaria.
 - **Documentación complementaria:** guías, vídeos, noticias, manuales...
 - **Foro:** espacio para resolver dudas, hacer sugerencias o aportar opiniones sobre la temática del módulo.
- Las sesiones de webinar serán en vivo en las fchas señaladas en las que profundizar sobre contenidos de forma temática..

7. ASESORAMIENTO Y TUTORIZACIÓN DURANTE EL CURSO

Durante la realización del curso se pondrá a disposición un servicio de atención online y telefónica para resolver las dudas que pudieran surgir con respecto al uso de la plataforma de formación.

Teléfono: **942 591 999 / 669 63 34 50** Email: leader@vallespasiegos.org

En cuanto a la tutorización de contenidos, se llevará a cabo principalmente a través de los foros de cada módulo.

8. EVALUACIÓN Y CERTIFICADO FINAL

Lo importante de este curso no es tanto obtener la certificación final, sino ser conscientes de las ventajas de incorporar la cultura gastronómica local en las cartetas de nuestros servicios de restauración y tener los conocimientos para poder ejecutar los platos.

No obstante, **es necesario una evaluación final objetiva**, al finalizar el curso, para poder tener una referencia de la asimilación de contenidos por parte de los participantes.

Por ello, en este curso el sistema de evaluación está compuesto exclusivamente por la superación de un cuestionario de evaluación final. **Hay número ilimitado de intentos para ello.**



Certificado final.

Una vez finalice el curso, aquellos alumnos y alumnas que lo hayan superado, podrán descargar fácilmente a través de un link su certificado correspondiente. Consiste en un título denominado CURSO: AULA DE COCINA PASIEGA", que reconoce 100 horas de formación.



¡ DESCUBRE !



¡ APRENDE Y CREA !



¡ COMPARTE IDEAS !



¡ UP ABIERTA !