

COCINA NAVIDEÑA Y COCINA COLOMBIANA

Nuestro curso en la Fundación Dolores Sopena de cocina colombiana y navideña se distingue por su enfoque empresarial y de emprendimiento de alto crecimiento. Explorara las raíces culinarias de Colombia y navideña, combinando tradición con innovación. Los participantes aprenderán no solo técnicas avanzadas de cocina, sino también estrategias para desarrollar y gestionar negocios gastronómicos prósperos. Preparamos a nuestros estudiantes para liderar en el dinámico sector alimentario, fomentando el desarrollo de habilidades esenciales y visiones empresariales únicas.

La cocina colombiana es un reflejo de la diversidad cultural, geográfica y climática del país. Cada región de Colombia ofrece una variedad única de sabores y recetas que han sido transmitidas de generación en generación. La cocina navideña, en particular, es un momento especial en el que las familias se reúnen para compartir platos tradicionales que evocan recuerdos y celebraciones. En este curso, exploraremos la riqueza gastronómica de Colombia y aprenderemos a preparar algunos de los platos más emblemáticos de la temporada navideña.

El respeto por las tradiciones culinarias es fundamental en la preservación de la identidad cultural de las regiones de Colombia. La comida no solo es un sustento, sino también una forma de expresión cultural que cuenta historias de nuestras raíces y nuestra historia. En cada rincón del país, desde la costa Caribe hasta el altiplano andino, la gastronomía juega un papel esencial en las festividades y en la vida cotidiana. Al aprender y practicar estas recetas tradicionales, no solo mantenemos vivas nuestras costumbres, sino que también honramos a las generaciones anteriores que nos han legado este valioso patrimonio.

Módulos del Curso Módulo 1: Introducción a la Cocina Colombiana

- Historia y evolución de la gastronomía colombiana.
- Ingredientes básicos y técnicas tradicionales.
- Principales regiones y sus influencias culinarias.

Módulo 2: Platos Típicos Colombianos

- Arepas: Variaciones regionales y técnicas de preparación.
- Ajiaco: Ingredientes y proceso de elaboración.
- Bandeja Paisa: Historia y preparación detallada.

Módulo 3: Cocina Navideña Colombiana

- Pavos y pollos rellenos: Recetas y secretos para lograr la textura perfecta.
- Tamales: Diferentes estilos según la región.
- Lechona: Preparación tradicional y variaciones.

Módulo 4: Postres y Bebidas Tradicionales

- Postres típicos: Arroz con leche, brevas con arequipe, entre otros.
- Bebidas navideñas: Canelazo, masato y amasijos.

Módulo 5: Práctica y Evaluación

- Talleres prácticos de cocina.
- Evaluación de los platos preparados.
- Feedback y mejora continua