

Curso “Quiero aprender Cocina cubana” versión 9h y versión 15h

Cursos cortos de Cocina Cubana

HavanaXperience, en colaboración con la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, ofrece cursos de cocina cubana impartidos por chefs. Dirigidos a amantes de la cocina, no profesionales.

La **Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba** (FACRC) agrupa voluntariamente a los profesionales que laboran en las artes culinarias del país. Su objetivo es contribuir al desarrollo de la profesión del arte culinario en su mejor estilo, elevando el nivel técnico, profesional y ético de sus miembros.

ARTECHEF, restaurante y proyecto atendido directamente por la dirección de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, se concibe como referencia de ética, arte y maestría culinaria cubana. En él se realizan cursos, talleres, seminarios, conferencias y clases magistrales a través de los Chefs y otros profesionales de la cocina. Para ello, el local de ARTECHEF dispone de Aula demostrativa de cocina, Cocina, Salón y Bar.

Sede de los cursos: ARTECHEF. Calle 3ra. y A, Vedado, La Habana



Solicitudes y reservas a: viajar@havanaxperience.com

HX 0079H Curso “Quiero aprender Cocina cubana” (9h)

CURSO CORTO DE COCINA CUBANA Ref: HX007-OP01

Demostraciones y confección de PLATOS y REPOSTERÍA TRADICIONAL CUBANA

Provincia: La Habana

Destinatarios: no profesionales de la cocina

Participantes: 10 personas máximo

Duración: 3 días – Total 9 hrs.

(3 horas diarias)

Imparte: Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC)

Lugar del curso: ARTECHEF. Calle 3ra. y A, Vedado, La Habana

Antelación mínima para solicitar: 60 días

Precio: 90€/pax

RESUMEN

La experiencia de aprender, junto a chefs de Cuba. Los participantes podrán confeccionar platos del menú tradicional cubano, recibiendo además, formación básica sobre la cocina cubana y los productos que intervienen en la misma. Incluye demostración práctica de **platos y repostería cubana**.

Los participantes recibirán:

- Folleto que incluye aspectos de la historia de la cocina cubana y las recetas que se demostrarán en el curso con otras adicionales.
- Certificado de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, como constancia de participación.

DISTRIBUCIÓN DE CONTENIDOS

Curso de 9 horas: (1 hr. Teoría y 8 hrs de Práctica)

Nº	Temática	Teoría	Práctica (Horas)	Total
1.	Aspectos generales de la formación de la cocina cubana. Platos típicos y tradicionales. La cocina cubana de hoy.	0.5	-	0.5
2.	Productos principales que intervienen en la confección de los platos cubanos y en las comidas regionales. Características del menú típico cubano.	0.5	-	0.5
3.	Otros productos empleados en la cocina cubana y preparaciones utilizadas como complemento de algunos platos y demostración de su confección.	-	1	1
4.	Demostración práctica de platos y de la repostería cubana	-	4	4
5.	Confección y presentación por los participantes de un menú típico cubano	-	3	3

Detalles del curso por temáticas

1. Breve explicación de los objetivos del curso. Cuba, fecha de descubrimiento. Composición étnica. Las antiguas regiones de Cuba. Algunos aspectos sobre la formación de la cocina cubana. Concepto de cocina típica y tradicional. La comida cubana de hoy.
2. Productos fundamentales que intervienen en los platos de la cocina cubana (mostrando los más desconocidos). Productos que caracterizan las comidas de las diferentes regiones del país. Características del menú cubano (aperitivos, entrantes, plato principal, guarniciones,

postres e infusiones, señalando los productos que intervienen en cada uno de ellos).

3. Familiarización de los participantes con otros productos tales como condimentos, especias más utilizadas. Cortes de viandas y hortalizas. Preparaciones complementarias (lados, mojos, aliños, siropes, almíbar, etc.)

4. **Demostración de los platos.**

Con frutas (Cóctel de frutas tropicales)

Sopas y potajes (Sopa de plátano, Frijoles negros)

Arroces (Moros y cristianos, Arroz con maíz a la criolla o Arroz con pollo)

Cárnicos (Filete de pescado Canciller, Pollo asado Rancho Luna, Carne de cerdo con papaya)

Postres (Torrejas en almíbar, Natilla al caramelo)

5. **Propuesta de Menú a confeccionar por los participantes**

Cóctel de frutas tropicales

Congrí oriental

Picadillo a la habanera

Boniato frito / Plátano maduro frito

Ensalada de habichuelas o mixta

Torrejas en almíbar / Natilla

Relación de los profesores del curso:

Chef Eddy Fernández

Chef Carlos Otero

Chef Odlavin Castellanos

Chef Acela Matamoros

Chef Jorge González

HX 0073D Curso “Quiero aprender Cocina cubana” (15h)

Demostraciones y confección de PLATOS, REPOSTERÍA Y COCTELERÍA TRADICIONAL CUBANA

Provincia: Habana

Precio: 150€/pax

Destinatarios: aficionados a la cocina

Participantes: 10 personas máximo

Duración: 5 días – Total 15 hrs.
(3 horas diarias)

Imparte: Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC)

Lugar del curso: ARTECHEF. Calle 3ra. y A, Vedado, La Habana

Antelación mínima para solicitar: 60 días

RESUMEN

La experiencia de aprender, junto a chefs de Cuba. Los participantes podrán confeccionar platos del menú tradicional cubano, recibiendo además, formación básica sobre la cocina cubana y los productos que intervienen en la misma. Incluye demostración práctica de **platos, repostería cubana y coctelería cubana**.

Los participantes recibirán:

- Folleto que incluye aspectos de la historia de la cocina cubana y las recetas que se demostrarán en el curso con otras adicionales.
- Certificado de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, como constancia de participación.

DISTRIBUCIÓN DE CONTENIDOS

Curso de 15 horas: (2 hr. Teoría y 13 hrs de Práctica)

Nº	Temática	Teoría	Práctica (Horas)	Total
1.	Aspectos generales de la formación de la cocina cubana. Platos típicos y tradicionales. La cocina cubana de hoy. Proyección de un video profesional de cocina cubana, de la ACRC.	1	-	1
2.	Productos principales que intervienen en la confección de los platos cubanos y en las comidas regionales. Características del menú típico cubano.	1	-	1
3.	Otros productos empleados en la cocina cubana y preparaciones utilizadas como complemento de algunos platos. Demostración de su confección.	-	1	1
4.	Demostración práctica de platos y de la repostería cubana	-	8	8
5.	Confección y presentación por los participantes de un menú típico cubano	-	3	3
6.	La coctelería cubana. Demostración práctica de cócteles cubanos y del servicio en la mesa de la comida cubana.	-	1	1

Contenido por temáticas

1. Breve explicación de los objetivos del curso. Cuba, fecha de descubrimiento. Composición étnica. Las antiguas regiones de Cuba. Algunos aspectos sobre la formación de la cocina cubana. Concepto de cocina típica y tradicional. La comida cubana de hoy. Proyección del video profesional de cocina cubana de la ACRC.

2. Productos fundamentales que intervienen en los platos de la cocina cubana (mostrando los más desconocidos). Productos que caracterizan las comidas de las diferentes regiones del país. Características del menú cubano (aperitivos, entrantes, plato principal, guarniciones, postres e infusiones) señalando los productos que intervienen en cada uno de ellos.
3. Familiarización de los participantes con otros productos tales como condimentos, especias más utilizadas. Cortes de viandas y hortalizas. Preparaciones complementarias (lados, mojos, aliños, siropes, almíbar, etc.)
4. **Demostración de los platos**
 - Con frutas* (Cóctel de frutas tropicales y canoa de frutas)
 - Sopas y potajes* (Sopa de plátano, Sopa crema de pescados, Frijoles negros)
 - Arroces* (Moros y cristianos, Arroz frito, Arroz con maíz a la criolla o Arroz con pollo)
 - Cárnicos* (Filete de pescado Canciller, Pollo asado Rancho Luna, Carne de cerdo con papaya, Camarones enchilados, Langosta grillé, Tortilla con plátano maduro)
 - Guarniciones* (Fritura de maíz, vianda con mojo , Tamal en hojas)
 - Postres* (Torrejas en almíbar, Natilla al caramelo, Buñuelo de yuca o harina, Dulce de coco)
5. **Propuesta de Menú a confeccionar por los participantes**
 - Melón relleno con cóctel de frutas tropicales
 - Sopa de vegetales
 - Moros y cristianos
 - Pollo asado Rancho Luna
 - Plátano chatino / Chicharritas
 - Ensalada mixta
 - Buñuelo de yuca o harina / dulce de coco
6. Aspectos generales sobre la **coctelería cubana**. Demostración en la práctica de los cócteles: Daiquiri, Mojito y Cuba Libre. Explicación general sobre el servicio a la criolla y demostrar el mismo en la práctica con el menú elaborado por los participantes.

Relación de los profesores del curso:

Chef Eddy Fernández
Chef Carlos Otero
Chef Odlavin Castellanos
Chef Acela Matamoros
Chef Jorge González