

CONTENIDOS DEL *HEADER* Y DEL MENÚ DE NAVEGACIÓN

descubrir (nombre del sitio web, con enlace a index.html)

Artículo del mes (con enlace a articulo-del-mes.html)

Talleres (con enlace a talleres.html)

Inscripción (con enlace a inscripcion.html)

Solo en la página index.html

El *header* no contiene el nombre del sitio web

CONTENIDOS DEL *FOOTER*

UOC. Diciembre de 2025. Nombre y apellidos del estudiante

Aviso legal (enlace vacío – href="")

Política de privacidad (enlace vacío)

Política de *cookies* (enlace vacío)

Solo en la página index.html

Imagen de portada Theo Crazzolara en Unsplash

Los enlaces en este párrafo son los siguientes:

- Theo Crazzolara: <https://unsplash.com/es/@theocrazzolara>
- Unsplash: <https://unsplash.com>

EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES, CONTENIDOS DEL *MAIN* DE CADA UNO DE LOS ARCHIVOS...

index.html

descubrir

El mundo a través de su cocina

articulo-del-mes.html

Artículo del mes diciembre, 2025

Los secretos del ramen japonés

El **ramen** es un plato japonés originario de la cocina china que consiste en fideos de trigo servidos en un caldo de carne o pescado, a menudo con salsa de soja o miso, y acompañado de varios ingredientes como algas secas, brotes de bambú fermentados, cebolleta y también con trozos de carne de cerdo.

Imagen: ramen-japones.jpg

Pie de la imagen: Plato de ramen en bol de cerámica | Foto de [Crystal Jo](#) en [Unsplash](#)

Historia

Según los historiadores, la teoría más plausible es que el **ramen** fue introducido en Japón a finales del siglo XIX por inmigrantes chinos que vivían en el barrio de Yokohama. En 1884, las sopas de fideos chinas se habían popularizado en Yokohama, Kobe, Nagasaki y Hakodate, pero esta popularidad se concentraba principalmente entre los inmigrantes chinos. Los chinos servían una variedad de platos de sopa de fideos y se referían a ellos por sus nombres específicos, como sopa de fideos con cerdo asado y sopa de fideos con cerdo cortado en rodajas.

Los japoneses se referían a todos estos platos de sopa como fideos de Nanjing (una ciudad china). Estas sopas de fideos tenían una gran demanda entre los estudiantes chinos, que echaban de menos la cocina de su país de origen y que pensaban que la comida japonesa era sosa.

El gobierno japonés aprobó una ley en 1899 que permitía que los extranjeros residentes tuvieran negocios fuera de sus asentamientos designados. Este desarrollo, además del aumento de la demanda de mano de obra, provocó una dispersión de inmigrantes chinos por todo Japón. En 1900, los restaurantes que servían cocina china de Guangzhou y Shanghái ofrecían un plato sencillo de fideos, algunos ingredientes y un caldo aromatizado con sal y huesos de cerdo. Muchos chinos que vivían en Japón también tenían puestos de comida en la calle donde vendían **ramen**.

Tras la derrota de Japón en la Segunda Guerra Mundial, el ejército americano ocupó el país de 1945 a 1952. En 1945, Japón registró su peor cosecha de arroz en 42 años, lo que provocó escasez de alimentos; los EE. UU. inundaron el mercado con harina de trigo barata para hacer frente a la escasez; esto, y el hecho de que miles de colonizadores japoneses regresaron de China

familiarizados con la cocina china, hizo que el **ramen** que se había originado en el barrio chino de Yokohama se popularizara.

En 1958, Momofuku Andō, fundador de Nissin Foods, creó el primer **ramen** instantáneo, que revolucionó la forma de consumir este plato.

El ramen en la cultura popular

El **ramen** está presente en la cultura popular:

- En el cine: películas como [The ramen girl](#), una comedia romántica de 2008 sobre una chica que viaja a Japón y decide aprender a cocinar **ramen**.
- En las series de animación japonesas: el anime [Naruto](#), protagonizado por un ninja adolescente e hiperactivo llamado Naruto Uzumaki, presenta el **ramen** como un elemento central de la historia.
- Museos: el [Museo del Ramen](#) ofrece una experiencia interactiva sobre la historia y evolución de esta especialidad gastronómica.

Cocina ramen

Cada región de Japón tiene su propia versión de **ramen**, adaptada a los gustos locales. Así encontramos **ramen** con caldo de miso, con caldo blanco y cremoso de cerdo, con fideos finos, con fideos gruesos...

Aquí le proponemos una receta sencilla: con unos pocos ingredientes y un poco de paciencia, podrá disfrutar de un **ramen** tan bueno como el de una calle de Tokio.

Ingredientes

- 400 gramos de fideos ramen
- Cebollino picado
- Alga nori
- Para el caldo:
 - 3 litros de agua
 - ½ kilogramo de tocino
 - ½ taza de salsa de soja japonesa
 - ½ taza de mirin (vino dulce de arroz japonés)
 - 2 tallos de cebolleta

- 2 cebollas
 - 1 zanahoria
 - 1 trozo grande de jengibre
 - 5 dientes de ajo grandes
- Para el huevo marinado:
 - 4 huevos
 - ¼ taza de salsa de soja
 - Agua
- Para el aceite aromático:
 - 100 gramos de cebolleta
 - Aceite vegetal

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Wqb2fz06zYo>

Pie del vídeo: Sopa ramen en 30 minutos | Kwan Homsai

Le invitamos a participar compartiendo un video de su **ramen** finalizado. Así podrá sumarse a nuestro espacio de cocina colaborativa. Envíelo a yococino@descubrir.eu

Elaborado a partir de [Ramen \(2025\) Wikipedia](#). (Acceso: 27 de octubre de 2025).

ALGUNAS NOTAS SOBRE LA MAQUETACIÓN DE ESTE ARTÍCULO

- En el artículo hay seis enlaces a sitios web externos:
 - Crystal Jo:
<https://unsplash.com/es/@crystalsjo>
 - Unsplash
<https://unsplash.com>
 - The ramen girl
<https://www.filmaffinity.com/es/film962926.html>
 - Naruto
<https://es.wikipedia.org/wiki/Naruto>

- Museo del Ramen
<https://www.japan-experience.com/es/all-about-japan/yokohama/museums-galleries/shinyokohama-ramen-museum>
 - Ramen (2025) Wikipedia
<https://en.wikipedia.org/wiki/Ramen>
- Al final del artículo se debe preparar un enlace a la dirección de correo electrónico yococino@descubrir.eu:
 - Se debe usar el protocolo mailto.
 - Se debe incluir el campo subject con el texto Mi ramen.
- Para incrustar el vídeo de Youtube, seguid las instrucciones que encontraréis en este URL:
<https://support.google.com/youtube/answer/171780?hl=es-ES>

talleres.html

Talleres de diciembre de 2025

Este mes de diciembre, reunimos a cocineros y cocineras de todo el mundo para compartir técnicas y tradiciones. Consulte el programa de talleres y elija el que mejor se adapte a su gusto y nivel. Inscríbase.

(El texto **Inscríbase** con enlace a inscripcion.html)

Relación de talleres					
FECHA	COCINERO/A	PAÍS	ACTIVIDAD	NIVEL	HORA
3 diciembre 2025	Sanji Youichi	Japón	Ramen de invierno: caldo y técnicas	Intermedio	18:00 h
5 diciembre 2025	Carla Ribas	España	Cocina de Navidad mediterránea	Avanzado	17:30 h
7 diciembre 2025	Giulia Rossini	Italia	Recetas navideñas italianas	Iniciación	18:30 h
10 diciembre 2025	Karim Haddad	Líbano	Catas de Oriente Medio para fiestas	Iniciación	19:30 h
12 diciembre 2025	Sophie Martin	Francia	Dulces para las fiestas	Avanzado	17:00 h
20 diciembre 2025	Erik Johansson	Suecia	Tradición nórdica de Navidad	Intermedio	17:30 h
27 diciembre 2025	Carlos Méndez	Méjico	Cocina festiva mejicana	Iniciación	19:00 h
Las actividades tienen plazas limitadas y requieren inscripción previa. Cada taller incluye degustación y material de soporte.					

inscripcion.html

Inscripción a los talleres

Rellene el formulario siguiente para inscribirse en nuestros talleres. Las plazas son limitadas y se confirmarán por orden e inscripción. Una vez recibida la solicitud, contactaremos con usted por correo electrónico para darle todos los detalles del taller y las instrucciones de pago.

Los campos señalados con * son obligatorios.

Datos personales

Nombre *

Apellidos *

Correo electrónico *

Teléfono de contacto *

Fecha de nacimiento *

Nacionalidad *

Información sobre la inscripción

Nivel de experiencia culinaria *

Seleccione su nivel

Principiante

Intermedio

Avanzado

Idioma preferido del taller *

Seleccione un idioma

Catalán

Castellano

Inglés

Me es indiferente

Seleccione un taller

Seleccione un taller

Ramen de invierno: caldo y técnicas (03/12/2025)

Cocina de Navidad mediterránea (05/12/2025)

Recetas navideñas italianas (07/12/2025)

Catas de Oriente Medio para fiestas (10/12/2025)

Dulces para las fiestas (12/12/2025)

Tradición nórdica de Navidad (20/12/2025)

Cocina festiva mexicana (27/12/2025)

Proponga un nuevo taller

Si tiene alguna idea para un nuevo taller, explíquenosla.

Título o tema del taller

Descripción breve de la propuesta

País o región de origen

¿Conoce a algún chef o persona que podría impartirlo?

Nivel de dificultad propuesto

Iniciación

Intermedio

Avanzado

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS DE DESCUBRIR.

Finalidades: recogida de datos para la inscripción en los talleres de Descubrir.

Legitimación: consentimiento del interesado. **Destinatarios:** no están previstas cesiones de datos a terceros, salvo por obligación legal. **Derechos:** puede retirar su consentimiento en cualquier momento, así como acceder, rectificar, suprimir sus datos y otros derechos dirigiéndose a info@descubrir.eu. **Información adicional:** puede ampliar la información en el enlace de Aviso Legal y Política de privacidad.

He leído y acepto la política de privacidad *

Inscribirme

(info@descubrir.eu con enlace al cliente de correo electrónico con protocolo mailto)

(Los textos Aviso legal y Política de privacidad son enlaces vacíos)

OTRAS CONDICIONES EN LA CONFECIÓN DEL FORMULARIO

- La etiqueta `form` debe contener como mínimo los atributos `action` (vacío `action="#"`) y `method` con el valor adecuado para el envío de formularios.
- En los campos señalados como obligatorios debe emplearse el correspondiente atributo de validación
- El campo que debe recoger la “Descripción breve de la propuesta” del agrupamiento de controles “Proponga un nuevo taller” debe incluir el correspondiente atributo para sugerir aquello que el usuario debe introducir en este campo (Explique qué le gustaría aprender o compartir en este taller...).
- El campo que debe recoger el “País o región de origen” del agrupamiento de controles “Proponga un nuevo taller” debe incluir el correspondiente atributo para sugerir aquello que el usuario debe introducir en este campo (Ejemplo: Vietnam, Mediterráneo, Argentina...).
- Deben usarse los diversos tipos de control de formulario adaptados al tipo de datos a recoger (texto, selección, fecha...).