

## JUSTIFICACIÓN

El curso de **Cocina intercultural** puede ser una actividad atractiva a la hora de iniciar y desarrollar ciertos hábitos saludables, además de ser un apetitoso reclamo para fomentar la convivencia y el conocimiento de las diversas culturas que forman parte de nuestro mundo.

Este curso nos ofrece la oportunidad de probar manjares que reflejan otras maneras de hacer, sentir y vivir, ya que en cada lugar se come de diferente forma porque el clima es diferente o se cultivan diferentes alimentos en función de las necesidades nutricionales de los habitantes de la zona.

También nos proporciona una ocasión perfecta para compartir experiencias, gustos, conocimientos y para entablar nuevas relaciones.

## OBJETIVOS

- ✓ Conocer diferentes alimentos, platos y técnicas culinarias de distintos lugares del mundo.
- ✓ Trabajar la interculturalidad a través de la cocina.
- ✓ Transmitir a los participantes la importancia y principios de una alimentación equilibrada y su aplicación a la labor docente
- ✓ Fomentar entre los participantes el trabajo cooperativo y en equipo.

## CONTENIDOS

- ✓ Cocina **francesa**, rica en proteínas: pollo con níscalos, omelette rellena primavera, crep relleno de queso de cabra con hierbas, redondo a la mostaza, carne al estilo borgoña, chocolate y nueces, tarta de mermelada y queso, limón y fresas.
- ✓ Cocina **italiana**, rica en hidratos de carbono: ensalada de espinacas y champiñón, ensalada de naranja rúcula y parmesano, espagueti con champiñones, espagueti con trucha ahumada, tagliatelli con queso azul y frutos secos, fettuccini de pollo, lasaña de carne al pesto, tiramusú de mango, postre de fresas y remolacha, tarta de frambuesas, tarta de ricota.
- ✓ Cocina del **mundo**, rica en los tres principios inmediatos: lumpas, char sui (China), loco papa (Perú), tacos mejicanos, quinoa marinera (Ecuador), pescado fundido (Colombia), guayaba sorpresa (República Dominicana), cacao y vainilla (Haway).
- ✓ Cocina del **mundo**, hipocalórica: sopa rusa con blinis, ñan pile (Benín), causa de langostinos (Perú), pepián negro con tortitas de maíz (Guatemala), momos (Nepal), strogonoff (Rusia), cordero asado (Australia), tarta bretón y manzana

(EEUU), postre de café de Melbourne con sopa de limón (Australia), postre de café (Noruega), tarta marquesa (Bélgica).

## CARACTERÍSTICAS

### DESTINATARIOS:

- ✓ 15 profesores/as en activo de centros educativos sostenidos con fondos públicos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### CRITERIOS DE SELECCION:

Si hubiera que seleccionar a los asistentes se utilizarán los siguientes criterios y por este orden:

1. Profesores/as en activo de F.P. de la Familia Profesional "Servicios Socioculturales y a la Comunidad" de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco.
2. Profesores/as en activo de F.P. de otras Familias Profesionales de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco.
3. Otros profesores en activo de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco con destino definitivo/provisional/expectativa de destino/interino indistintamente.
4. Selección según relación alfabética de las solicitudes comenzando por la letra que resulte de sorteo público. Se aplicará el celebrado en la Comunidad de Extremadura (DOE de 20 de abril de 2010).

### TEMPORALIZACIÓN:

- ✓ El curso tendrá una duración de 18 horas (2 créditos).

### LUGAR DE CELEBRACIÓN Y CALENDARIO:

- ✓ **Lugar de celebración:** I.E.S. Gregorio Marañón, C/ Factoría de los Ángeles s/n, 10620 Caminomorisco (Cáceres).
- ✓ **Caleendario:** 16 y 23 de enero, 13 y 20 de febrero de 2014.
- ✓ **Horario:** de 16:00 a 20:30 horas.

### CERTIFICADOS Y EVALUACIÓN:

- ✓ Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000).
- ✓ Se nombrará una comisión para evaluar la actividad (Orden 31/10/05-D.O.E. 4/11/2000).

## PONENTE:

- ✓ **Enrique Sánchez Santiago:** Estudios grado medio y superior en cocina y restauración en la escuela de hostelería de Salamanca "Fonda Veracruz", escuela de Luis Irizar (San Sebastián).

## COORDINACIÓN:

- ✓ José Antonio Naváis González (Asesor de Secundaria del C.P.R. de Caminomorisco).

## INSCRIPCIONES:

- ✓ **Inscripción On-line:** <http://inscripciones.educarex.es>
- ✓ Para cualquier consulta pueden llamar al teléfono **927015886 (RPV 55886)**
- ✓ E-Mail: [cpr.caminomorisco@edu.gobex.es](mailto:cpr.caminomorisco@edu.gobex.es)
- ✓ El plazo de inscripción finaliza el día **8 de enero de 2014**.
- ✓ La lista de admitidos se expondrá en el tablón de anuncios del CPR y en la página web del CPR el día **9 de enero de 2014**.

Para más información, visita nuestra página WEB  
<http://cprcaminomorisco.juntaextremadura.net>



**UNIÓN EUROPEA**  
**FONDO SOCIAL EUROPEO**  
**"UNA MANERA DE HACER EUROPA"**

**GOBIERNO DE EXTREMADURA**  
**Consejería de Educación y Cultura**  
*Secretaría General de Educación*  
*Delegación Provincial de Cáceres*  
*Unidad de Programas Educativos*

**GOBIERNO DE EXTREMADURA**  
Consejería de Educación y Cultura

**CURSO:**

**COCINA INTERCULTURAL**



**Centro de Profesores y de Recursos de Caminomorisco**  
Enero 2014