

JUSTIFICACIÓN

La cocina actual ofrece multitud de posibilidades por la proliferación de nuevas técnicas y combinaciones de alimentos. Cocinar ha pasado de ser una necesidad a una actividad de ocio o incluso un arte y son cada vez más las personas que se atreven a probar con nuevos platos y sabores. La repostería participa de este boom y no es ajena a toda la innovación culinaria.

Pero el mundo de la cocina quedaría incompleto si no tuviéramos en cuenta a todos aquellos colectivos que por diversos motivos no toleran o son alérgicos a determinados alimentos. Es por ello que planteamos este curso de REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES con la intención de que todo el mundo pueda disfrutar de las exquisiteces que nos proporciona la nueva cocina.

En el ámbito educativo es importante que los docentes, sobre todo aquellos que desarrollan su actividad en módulos profesionales relacionados con la alimentación, tengan conocimientos sobre las diferentes intolerancias alimentarias y sepan elaborar platos alternativos para las personas que las sufren.

OBJETIVOS

- ✓ Conocer las principales alergias e intolerancias alimentarias.
- ✓ Elaborar platos de repostería para los colectivos afectados.
- ✓ Fomentar entre los participantes el trabajo cooperativo y en equipo.

CONTENIDOS

- ✓ 1ª Sesión: Tarta de Higos Frescos, New York Cheese Cake, Rosquillas Fritas, Postre de Chocolate y Naranja, Pana Cotta de Melocotón, Mousse de Caramelo y Crema de Avellanas, Donuts, Tarta de Cremas y Almendras, Galletas Caseras.
- ✓ 2ª Sesión: Tarta de Queso sin Horno, Tatín de Manzana, Cilindro de Chocolate y Maracuyá, Pastel de Aguacate, Crème Brulée, Paris Brest, Tarta de Limón y Merengue, Magdalenas Rellenas de Mermelada y Tiramisú, Galletas Caseras.
- ✓ 3ª Sesión: Tarta de Yogurt Griego, Postre de Zanahoria y Coco, Chiboust de Limón, Ensaimadas, Tarta Linz, Empanada, Canutillos de Crema, Tarta de Chocolate Blanco y Espiral, Galletas Caseras.
- ✓ 4ª Sesión: Tarta de Mango, Plátano y Cuajada, Tarta de Manzana y Yema Tostada, Postre de Chocolate con Pan, Aceite de Oliva y Sal, Tarta Bombón, Semifrío de Yogurt y Naranja, Postre de Creps y Naranja, Galletas Caseras

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

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

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

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:** 6, 13, 20 y 27 de noviembre 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
- ✓ El plazo de inscripción finaliza el día **4 de noviembre de 2014**.
- ✓ La lista de admitidos se expondrá en el tablón de anuncios del CPR y en la página web del CPR el día **5 de noviembre 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:

**REPOSTERÍA ADAPTADA A
COLECTIVOS ESPECÍFICOS**



Centro de Profesores y de Recursos de Caminomorisco
Noviembre 2014