

JUSTIFICACIÓN

Este curso pretende ofrecer unos conocimientos y una visión, global y básica, de las posibilidades y opciones que puede ofrecer la cocina colectiva (cocina escolar) tomando como referencia la cocina ecológica, alergias e intolerancias alimentarias, así como alimentos sustitutivos en la elaboración de menús y aplicación de nuevas tecnologías en los métodos de preelaboración de alimentos en colectividades.

OBJETIVOS

- Dotar de conocimientos de la cocina ECO al personal de comedor de residencia de estudiantes.
- Conocer alternativas alimentarias para posibles alergias e intolerancias.
- Ofrecer nuevas técnicas y métodos de cocción en las colectividades.

CONTENIDOS

- Alimentación ecológica y de proximidad en los centros educativos.
- Conocimientos básicos sobre alergias e intolerancias alimentarias.
- La cocina al vacío aplicada a las colectividades.

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- 1º Personal de la Residencia de estudiantes de Caminomorisco
 - 2º Personal docente y no docente en activo de centros públicos de Caminomorisco.
 - 3º Profesorado en activo de centros públicos del ámbito del CPR de Caminomorisco.
 - 4º Otro profesorado en activo de centros públicos de otros ámbitos.
- ✓ En caso necesario, se aplicarán los criterios de selección establecidos en el Plan Provincial de Formación del Profesorado.
 - ✓ Se establece un mínimo de 10 y un máximo de 20 participantes.

TEMPORALIZACIÓN:

El curso tendrá una duración de 20 horas (**se certificará con 2 créditos de formación**).

CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

- ✓ **Calendario** Septiembre: 5, 6, 7, y 12.
- ✓ **Horario:** de 9:00 a 14:00 horas
- ✓ **Lugar de celebración:** Residencia de estudiantes. Factoría de Los Ángeles, s/n. Caminomorisco.

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:

D. Adolfo Bernal Rubio. Especializado en cocina selecta, influenciado por sus mentores Xavier Sagristá (restaurante Mas Pau 1* Michelin) y Santi Santamaría (restaurante Can Fabes 3* Michelin) y con aportaciones en el mundo salado de la cocina de El Bulli y El Cellar de Can Roca.

ASESOR RESPONSABLE:

Óscar Campos Rodríguez (Asesor del CPR de Caminomorisco).

INSCRIPCIONES:

- ✓ **Inscripción On-line:** <http://inscripciones.educarex.es/index.php?id=61687>
- ✓ Para cualquier consulta pueden llamar al teléfono **927015886 (RPV 55886)**
- ✓ El plazo de inscripción finaliza el **5** de septiembre de 2017.
- ✓ La lista de admitidos se expondrá en el tablón de anuncios del CPR y en la página web del CPR el día **5** de septiembre de 2017.

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Empleo
Secretaría General de Educación
Delegación Provincial de Cáceres
Unidad de Programas Educativos

Centro de Profesores y de Recursos
CAMINOMORISCO



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

CURSO:

“ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA Y DE PROXIMIDAD EN LOS CENTROS EDUCATIVOS”



Centro de Profesores y de Recursos de
Caminomorisco

Centro de Profesores y de Recursos
CAMINOMORISCO



Curso 2016-2017