



Curso: PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y SU APROVECHAMIENTO EN NUEVAS TECNOLOGÍAS

JUSTIFICACIÓN

Con el presente curso se pretende que, los profesionales a los que va dirigido puedan actualizar sus conocimientos, y profundizar en aspectos específicos sobre preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

OBJETIVOS, CONTENIDOS Y PONENTE

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios en el ámbito de la restauración para desarrollar las actividades necesarias en la manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos.
- Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de hortalizas, carnes y pescados, para su posterior elaboración, utilizando herramientas y equipos adecuados.
- Aplicar técnicas de conservación de vegetales, carnes y pescados, utilizando las técnicas y equipos adecuados.

CONTENIDOS

- 1.- Salazón.
- 2.- Adobo.
- 3.- Marinada.
- 4.- Escabeche.
- 5.- Esterilización.
- 6.- Nuevas tecnologías.

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 pequeñas aportaciones en el mundo salado de la cocina de El Bulli y El Celler de Can Roca.

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

Se ofertan **15 plazas** para profesorado en activo del ámbito del CPR de Plasencia, según los siguientes criterios de selección:

- Profesorado de los Ciclos Formativos de Servicios en Restauración, Cocina y Pastelería e Industrias Alimentarias.
- Profesorado en general de otras Familias profesionales relacionadas.

Resto de solicitudes.

En caso necesario se establecerá un orden alfabético de solicitantes dentro de cada criterio, comenzando por la letra "A" (según Resolución de 10 de abril de 2014, de la Dirección de Función Pública, Recursos Humanos e Inspección)

CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Calendario: 10, 11, 12, 17, 18 y 19 de noviembre de 2014.

Horario: de 16:30 a 20:30 horas.

Lugar de celebración: CEPA de Plasencia, C/Donoso Cortés, 2.

CERTIFICACIÓN:

La actividad tendrá una duración de **24** horas, equivalente a **2,5 créditos**.

Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000).

ASESOR RESPONSABLE:

María José Herrero Iglesias.

INSCRIPCIONES:

- A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR.
- Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017081 (RPV 57081)
- E-Mail: cprpla.asesoria3@edu.gobex.es
- El plazo de inscripción finaliza el **día 5 de noviembre** de 2014.
- La lista de admitidos se publicará a partir del **día 6 de noviembre** de 2014 en la página web del CPR.

