



Curso:

Tallaje de frutas, hortalizas y verduras

JUSTIFICACIÓN

En este curso pretendemos la iniciación y perfeccionamiento de las técnicas de tallado de fruta, hortalizas y verduras.

Se trata de transmitir la inquietud por decorar cada uno de los platos de una forma original con el fin de despertar los sentidos del comensal.

Actualmente son técnicas muy demandadas en el sector de la alta hostelería para la decoración en eventos gastronómicos.

OBJETIVOS

- Conocer el mundo de la talla de frutas y verduras, así como los ámbitos relacionados de la decoración gastronómica, procesando los productos.
- Aprender las técnicas y metodología necesarias para iniciarse en la materia y poder transmitirlo a los alumnos.
- Descubrir los planteamientos básicos para desarrollar un buen trabajo, así como descubrir los errores, y buscar posibles soluciones.
- Aplicar criterios formativos para la transmisión posterior del conocimiento, sin necesidad de una habilidad elevada, pudiendo proyectarlo de forma asequible y sencilla.

CONTENIDOS

1. Introducción a la talla de frutas y verduras (Nivel I)
2. Historia y estilos de talla (China, tailandesa, Italiana, etc.)
3. Seguridad e Higiene (Precauciones y normas a seguir)
4. Herramientas (Cuchillos, gubias, cortantes, etc.)
5. Conservación (Productos y técnicas)
6. Introducción a la talla (Talla simple y decorativa)
7. Técnicas de tallado (Flores, uso de cortantes, etc.)
8. Grandes piezas.
9. Composición y montaje.

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

Este curso se oferta para un mínimo de **10** y un máximo de **15** docentes en activo de toda la región. Los criterios de selección son los siguientes:

- Profesorado de la Familia Profesional de **Hostelería y Turismo**.
- Profesorado de de la Familia Profesional de **Industria alimentaria**.
- Resto de solicitudes de profesores de F. Profesional.

En caso necesario, se establecerá un orden alfabético de solicitantes dentro de cada criterio, comenzando por la letra "i" (según Resolución de 10 de mayo de 2016, de la Dirección General de Función Pública).

METODOLOGÍA:

La metodología será práctica. Se trabajará simultáneamente con el ponente, para probar las técnicas.

CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

- **Calendario: 21, 22 y 23 de junio** de 2016 en las instalaciones de los Ciclos formativos del I.E.S. Sierra de Santa Bárbara.
- El horario los días 21 y 22 será de **9:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 horas**. El día 23 se desarrollará de **9:00 a 13:00 horas**.

CERTIFICACIÓN:

- La actividad tendrá una duración de **20 horas** presenciales, equivalente a **2 créditos**.
- Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite.
- Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 4/11/2000).

PONENTE:

Judit Comes Prat es Directora de la empresa FrutArt, especializada en decoración gastronómica. **Campeona Absoluta de Europa de talla vegetal (Chequia 2009)**.

ASESOR RESPONSABLE:

- Teodora Maíllo Moríño.

INSCRIPCIONES:

- Sólo se podrá realizar la misma a través de la **ficha de inscripción electrónica** de la 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 10 de junio de 2016**.
- La lista de admitidos se expondrá en el tablón de anuncios del CPR y en la página web a partir del día **13 de junio de 2016**.



Unión Europea

NOTA INFORMATIVA: En caso necesario, el CPR asumirá los gastos de manutención y alojamiento de los participantes, siempre que esta necesidad esté debidamente justificada y se solicite por escrito al asesor responsable de la actividad en el momento de hacer la inscripción en el curso. Cada participante deberá solicitar a título individual su permiso para participar en estas actividades, contando en primera instancia con el visto bueno del director de su centro.

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa