

# COCINA MOLECULAR

CÓDIGO DE LA ACCIÓN: 112321GE57



**ORGANIZA:** CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA

**COORDINA:** Ramón Alba Córdoba

**LUGAR:** Úbeda

**FECHAS:** 21, 22, 28 y 29 de marzo de 2011

**HORARIO:** 16:30 a 20:30

**RECEPCIÓN DE SOLICITUDES:** Hasta el 07 de marzo de 2011

**CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA**  
**Delegación Provincial de Jaén**



# BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

## COCINA MOLECULAR

### INSCRIPCIONES:

1. **INTERNET:** En Séneca > CEP > Consulta Actividades Formativas. Se escoge el CEP de Orcera, Estado: Abierto plazo solicitudes, y Buscar. Una vez localizado el curso, a la derecha se puede consultar la ficha en detalle o inscribirse.
2. En el supuesto de imposibilidad con SÉNECA, contactar con la Coordinación de la actividad y, en su caso, cumplimentar la siguiente ficha:

FICHA DE INSCRIPCIÓN (Sólo utilizar por indicación del CEP)	
APELLIDOS:	
NOMBRE:	
N.I.F. (Imprescindible)	
CENTRO DE DESTINO / LOCALIDAD:	
TELÉFONO DE CONTACTO:	Fijo:
	Móvil:
CORREO ELECTRÓNICO: (muy importante)	
AUTORIZACIÓN: (muy importante para el cobro de desplazamientos)	Autorizo a la Consejería de Educación a emplear, como número de cuenta de ingresos, el CCC registrado en Sirhus-E:  Firma:
OTROS:	

### CRITERIOS DE SELECCIÓN:

1. Profesorado de F.P. de Hostelería y Turismo de la provincia.
2. Otro profesorado de la provincia.
3. Orden de inscripción.

**La inscripción deberá hacerse a través de SÉNECA antes del 04/03/2011**

#### Notas de interés:

- La lista de admitidos/as se publicará en la página web del CEP antes del comienzo de la actividad.
- Las Bolsas de Ayuda se ajustarán a las características propias de cada acción formativa y a la disponibilidad presupuestaria.
- Para favorecer la conciliación de la vida laboral, familiar y personal del profesorado, el CEP adoptará las medidas necesarias para el cuidado de menores durante las horas presenciales de la actividad. Esta opción queda supeditada a las posibilidades que al respecto ofrezca la localidad donde se celebre la actividad.
- En el supuesto de que la actividad ocupe parte de horario lectivo, será responsabilidad de cada asistente la obtención del permiso correspondiente.
- El CEP se reserva el derecho a modificar el programa, si las circunstancias así lo requieren.
- La inscripción en una acción formativa supone la aceptación de las condiciones de la misma.
- **BOLSA DE ESTUDIOS: Para poder percibirla habrá de solicitarse a través de Séneca en el momento de formalizar la inscripción.**

**“El profesorado que desee renunciar a participar en una actividad formativa deberá hacerlo, al menos, 3 días antes de su inicio. Quien así no lo hiciera, no podrá inscribirse en ninguna otra actividad convocada por el CEP en un plazo de tres meses”. Reglamento de Organización y Funcionamiento CEP de Orcera. art. 10.7b.**

**EVALUACIÓN:**

Cuestionario Séneca.

**MODALIDAD Y DURACIÓN:**

Curso de 20 horas de duración: fase presencial ( 16 horas ) y fase no presencial (4 horas)

**TEMPORALIZACIÓN:**

Días 21, 22, 28, y 29 de marzo de 2011. Horario: de 16:30 a 20:30

**Nº DE PLAZAS:**

15 plazas

**DIRIGIDO A:**

Profesorado de F.P. de Hostelería y Turismo de la provincia.  
Otro profesorado de la provincia.

**PONENTES:**

- Anselmo Juárez Viedma, Propietario y Jefe de cocina del restaurante Zeitum (Úbeda)

**COORDINA:**

Ramón Alba Córdoba. CEP de Orcera (Jaén)  
Teléfonos 953499600-637749880  
primaria1.cepdeorcera@gmail.com

**CERTIFICACIONES:**

*Las Certificaciones se registrarán por la Normativa vigente, (ORDEN 16/10/06 y ORDEN 16/12/08).*

*La fase no presencial será obligatoria para la obtención de la certificación.*

## **JUSTIFICACIÓN:**

En los últimos años el uso de las técnicas de la ciencia molecular en la cocina, ha ido introduciéndose en la elaboración de recetas de los principales cocineros y restaurantes del mundo, por ello este CEP a petición del profesorado de F.P. de restauración, organiza esta actividad para acercar estas técnicas culinarias a la formación del profesorado.

## **OBJETIVOS:**

- Conocer los elementos químicos que se utilizan en los más prestigiosos restaurantes del mundo, haciendo que su composición molecular sea compatible en la elaboración de sus platos.
- Conocer las técnicas que se utilizan para lograr reacciones químicas en los alimentos, para producir una cocina de autor, o lo que algunos llaman gastronomía molecular.

## **CONTENIDOS:**

Esferificaciones.

Gelificaciones.

Espumas y aires.

Arenas y liofilización.

Hielo seco y humos.

Nitrógeno líquido.

Cocciones a baja temperatura.

Extracción de aguas.

Deshidratación osmótica.

## **METODOLOGÍA:**

Presentación de las técnicas y los elementos utilizados.

Elaboración y presentación de platos, utilizando técnicas y elementos de la ciencia molecular.

En la fase no presencial se elaborará una secuencia didáctica sobre la temática, para su aplicación en el aula, con seguimiento a través de la plataforma telemática del CEP.