

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS DE V GAMA

Código de la actividad: 132321GE48



ORGANIZA: CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA
LUGAR: IES EL VALLE (Jaén)
FECHA DE INICIO: 1 de abril de 2013
SOLICITUDES: Hasta el día 28 de marzo de 2013

CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA
Delegación Provincial de Jaén

Antes de imprimir este documento piensa si es realmente necesario
[eco-CEP: protegemos nuestro Planeta](#)



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Elaboración y conservación V gama

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 FP de la provincia, Hostelería y Turismo
2. Profesorado de la provincia.

La inscripción deberá entrar en el CEP de Orcera antes del 28/03/2013.

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.
- 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.

El profesorado que habiéndose inscrito o preinscrito en una acción formativa decida no participar en la misma, deberá comunicarlo al CEP con una antelación de, al menos, 3 días al inicio de la actividad. La comunicación habrá de hacerla por escrito o por correo electrónico a la Dirección del CEP o a la Asesoría encargada de su coordinación. El profesorado que no comunicara su desistimiento no podrá inscribirse en ninguna otra acción formativa convocada por el CEP en un plazo de tres meses. (ROF Art. 10.7b)

JUSTIFICACIÓN:

Este curso pretende aplicar nuevas formas de elaboración y conservación de alimentos en la cocina de hoy y del futuro inmediato, en especial para catering y empresas que se dedican a elaborar grandes cantidades de comida y con el mínimo de riesgo de toxiinfección (la fórmula más avanzada en nuestros días), y pudiéndola aplicar también al profesional de la cocina del sector de la restauración.

CONTENIDOS:

ALIMENTOS V GAMA: Cocina elaborada, de alta calidad, a buen precio, sencilla y rápida pero además saludable y segura.

- Tecnologías disponibles.
- Maquinaria necesaria.
- Proceso de elaboración y conservación.
- Ventajas e inconvenientes

OBJETIVOS:

El curso pretende que los participantes adquieran conocimientos y habilidades acerca de las nuevas aplicaciones e innovaciones que la técnica nos proporciona hoy día.

¿Qué es la 5ª Gama?

Platos de última generación preparados y envasados tras someterlos a procesos higienizantes que aseguran tanto su salubridad y seguridad de consumo como la textura y todas sus cualidades organolépticas originales.

METODOLOGÍA:

La parte teórica comprende una introducción al nuevo mundo de la cocina y sus aplicaciones a distintos eventos. Factores que influyen y determinan las nuevas tendencias en estas cocinas.

A continuación se explicarán las bases teóricas del análisis sensorial y su metodología que nos servirá para evaluar los resultados obtenidos.

Finalmente se prescriben una serie de consejos y cuidados para determinados productos que necesiten un perfecto estado de conservación.

En la parte práctica los alumnos se ejercitan en la práctica del análisis de la misma para su posterior preelaborado y su metodología.

MODALIDAD Y DURACIÓN:

Curso presencial de 20 horas de duración.

TEMPORALIZACIÓN:

20 horas distribuidas en 4 sesiones presenciales de 5 horas cada una.

1, 2, 3 y 4 de abril de 2013

EVALUACIÓN:

Cuestionario Séneca.

Nº DE PLAZAS:

20 plazas

PONENTE-TUTOR:

José Vicente Marco Raussell (Jefe de Cocina y profesor de cocina en SGS Castellón)

DIRIGIDO A: 1- Profesorado de F.P. de Hostelería y Turismo de la provincia.
2- Otro profesorado de la provincia.

COORDINA: Ramón Alba Córdoba. Asesor del CEP de Orcera.

TELÉFONOS DE CONTACTO: 953499600 (CEP DE ORCERA) 637749880 (Móvil laboral)

CORREO ELECTRÓNICO: primaria1.cepdeorcera@gmail.com

CERTIFICACIONES:

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

En cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), le informamos de que sus datos personales son incluidos en ficheros titularidad del Centro del Profesorado de Orcera y que responden a la finalidad de servir de directorio o agenda de contactos así como para facilitar la comunicación al personal usuario de los servicios del CEP y los Centros educativos. Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley puede dirigirse mediante correo electrónico a la siguiente dirección de correo electrónico, cepja4.ced@juntadeandalucia.es

Le garantizamos que sus datos serán tratados siempre con la más estricta reserva y confidencialidad. Este mensaje contiene información privada y confidencial del Centro del Profesorado de Orcera. Si lo ha recibido por error rogamos nos lo comunique por la misma vía y proceda a borrarlo de su sistema.