



## (118) HOT05CM17. NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS SALUDABLES EN LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS 2ª EDICIÓN

<b>DEPARTAMENTO:</b>	Formación Profesional
<b>MODALIDAD:</b>	Curso
<b>DESTINATARIOS:</b>	Profesores Técnicos de FP Catedráticos y Profesores de Enseñanza Secundaria
<b>Nº DE PLAZAS:</b>	25
<b>REQUISITOS:</b>	Profesores destinatarios de la familia profesional HOSTELERIA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, pertenecientes a las siguientes especialidades, según el orden de prioridad dado: 106. Hostelería y Turismo 201. Cocina y Pastelería 226. Servicios de Restauración 116. Procesos en la industria alimentaria 214. Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios
<b>CERTIFICACIÓN:</b>	2 créditos
<b>Nº DE HORAS TOTALES:</b>	20
<b>Nº DE HORAS PRESENCIALES:</b>	20
<b>PONENTE/S:</b>	VANESSA LOSADA GARCIA. Nutricionista Dietética
<b>OBJETIVOS:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Identificar las principales características y condiciones para la cocina ecológica saludable. Las diferentes opciones en la cocina saludable.</li> <li>2.- Identificar diferentes tipos de grano, condimentos, endulzantes y nuevos ingredientes para su aplicación en el ámbito de la hostelería y identificar los efectos beneficiosos para el organismo de la cocina saludable.</li> <li>3.- Identificar diferentes dietas que proporcionan plus de energía, ayudan a limpiar el organismo y mejoran la regulación de los procesos biológicos.</li> <li>4.- Familiarizarse con las nuevas tendencias gastronómicas saludables a nivel nacional e internacional y su uso en la alta</li> </ol>

	gastronomía
<b>CONTENIDOS:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.- La cocina ecológica saludable: productos locales, temperaturas, agentes tóxicos, efectos en el organismo</li><li>2.- Introducción a la cocina vegetariana, vegana y flexitariana.</li><li>3.- Cocina macrobiótica y energética: Conceptos generales, propiedades y base terapéutica</li><li>4.- Alimentación crudivegana; Conceptos, principios, propiedades, enzimas, ingredientes base</li><li>5.- La dieta ayurvédica: Principios y elementos.</li><li>6.- Relación con la medicina tradicional india</li><li>7.- Los Superalimentos; Clasificación y propiedades de los más representativos</li><li>8.- Ofertas gastronómicas para establecimientos hosteleros con inclusión de superalimentos y otros productos.</li><li>9.- Irrupción e impacto de la nueva cocina saludable en la alta gastronomía.</li></ol>
<b>METODOLOGÍA:</b>	Explicación magistral teórica de la ponente, ayudada por medios audiovisuales y presentación real de productos para su identificación. Realización posterior de prácticas culinarias, en pequeños grupos, utilizando los alimentos y especias y resto de recursos que conforman el núcleo del curso, siempre siguiendo las indicaciones de la ponente.
<b>LUGAR:</b>	IES ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid
<b>INICIO DE ACTIVIDAD:</b>	Lunes, 20 Noviembre 2017
<b>FIN DE ACTIVIDAD:</b>	Viernes, 24 Noviembre 2017
<b>FECHAS/HORARIO:</b>	20, 21, 22, 23 y 24 de Noviembre. De 16 a 20 horas.
<b>PLAZO DE INSCRIPCIÓN:</b>	Desde el Lunes, 16 Octubre 2017 hasta el Lunes, 13 Noviembre 2017
<b>CRITERIOS DE SELECCIÓN:</b>	Orden de recepción de solicitudes.
<b>RESPONSABLE:</b>	M. Isabel Fernández Velasco (mfernandezvelasco@educa.madrid.org)
<b>EVALUACIÓN:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Asistencia a la actividad en los términos que la normativa establece.</li><li>- Entrega de la actividad propuesta por los ponentes.</li><li>- Evaluación de la actividad.</li></ul>
<b>OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO:</b>	La acreditación de las actividades de formación se ajustará a lo establecido en la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.
<b>OBSERVACIONES:</b>	- Los profesores interinos admitidos en un curso y los profesores de centros concertados, deberán cumplimentar y entregar al director del mismo, una certificación actualizada de estar prestando servicio en su centro. (Ver modelo "Certificado del

Director 2017-2018" en la pestaña "Recursos"). El plazo para ello será el de la duración del curso.

- Las actividades didácticas de los participantes podrán ser divulgadas en los medios propios de la Biblioteca Virtual de EducaMadrid con licencia Creative Commons CC-BY-SA.

- Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento. Las notificaciones oficiales se enviarán a dicha cuenta de correo.

**IMPORTANTE:** Cualquier docente admitido en un curso de formación que, sin causa plenamente justificada, no lo inicie o lo abandone, no podrá participar en ningún otro curso durante los 12 meses siguientes.