



(72) HOT04CM18. EL MUNDO DE LOS AGUARDIENTES, SISTEMAS DE DESTILACIÓN Y CATA (VESPERTINO)

DEPARTAMENTO: Formación Profesional

MODALIDAD: Curso

DESTINATARIOS: Catedráticos de Enseñanza Secundaria
Profesores Técnicos de FP
Profesores de Enseñanza Secundaria

Nº DE PLAZAS: 25

REQUISITOS: Especialidades según orden de prioridad:
226.Servicios de Restauración.
116.Procesos en la industria alimentaria
214.Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

CERTIFICACIÓN: 2

Nº DE HORAS

TOTALES:

Nº DE HORAS

PRESENCIALES:

PONENTE/S: Javier Pulido González. Director y creador de MASTER OF SPIRITS.

OBJETIVOS:

1. Conocer los procesos de elaboración de los aguardientes y licores.
2. Identificar los aguardientes según la materia prima de donde se obtienen.
3. Analizar y ejecutar el servicio de los aguardientes y licores argumentando varias opciones.

CONTENIDOS:

1. Mnemotecnia aplicada.
2. Origen del alcohol.
3. Sistemas de destilación.
4. Técnicas de cata de destilados.
5. Destilados con base uva.
6. Destilados de cereales.
7. Destilados de plantas azucaradas.

METODOLOGÍA: Explicación al grupo de clase sobre los contenidos teóricos mediante exposición y desarrollo de los mismos con ayuda de medios audiovisuales. La parte procedimental se llevará a cabo mediante prácticas de destilación en alambique y con la realización de catas de destilados para apreciar sus cualidades organolépticas.

LUGAR: Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid

INICIO DE ACTIVIDAD: Lunes, 01 Octubre 2018

FIN DE ACTIVIDAD: Lunes, 29 Octubre 2018

FECHAS/HORARIO: 1,8,15,22,29 de Octubre de 2018 en horario de 16:00 a 20:00h.

PLAZO DE Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018

INSCRIPCIÓN: hasta el Domingo, 16 Septiembre 2018

CRITERIOS DE SELECCIÓN: Según queda determinado por la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid. Tendrán prioridad los profesores de la especialidad: 226

RESPONSABLE: M. Isabel Fernández Velasco
(mfernandezvelasco@educa.madrid.org)

EVALUACIÓN: Para la certificación es necesaria la superación del total de actividades propuestas en el curso (entrega de trabajos y cuestionario de evaluación).

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO: 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.

OBSERVACIONES:

- Actividad dirigida a profesores del ámbito de la Comunidad de Madrid en activo.
- Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento.
- Con el fin de compartir y difundir las aplicaciones didácticas elaboradas por los asistentes a las actividades de formación, éstas deberán incluir los datos del autor y la licencia "Creative Commons by-sa" (Ver condiciones en la pestaña de "Recursos").

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.