



(76) HOT08CM18. COCINA JAPONESA-FUSIÓN (VESPERTINO)

DEPARTAMENTO:	Formación Profesional
MODALIDAD:	Curso
DESTINATARIOS:	Catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesores Técnicos de FP Profesores de Enseñanza Secundaria
Nº DE PLAZAS:	25
REQUISITOS:	Profesores de la especialidad: 201 Cocina y Pastelería. 226 Servicios de Restauración Tendrán prioridad los profesores de la especialidad 201 Cocina y Pastelería.
CERTIFICACIÓN:	2
Nº DE HORAS TOTALES:	20
Nº DE HORAS PRESENCIALES:	20
PONENTE/S:	Hugo Muñoz Marina. Chef Ejecutivo sección asiática del Grupo Larrumba
OBJETIVOS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el método de elaboración de un buen arroz de sushi 2. Identificar los formatos de sushi más representativos 3. Aprender la técnica de corte sahimí: tanto en mise in place como en servicio 4. Reconocer los tipos de salsas básicas de la cocina japonesa 5. Cocinar las sopas y caldos base de la cocina japonesa
CONTENIDOS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sashimi: tipos de corte de pescados 2. Sopas y caldos japoneses 3. Sushi, formatos más conocidos 4. Platos fusión: elementos de aquí y de allí 5. Platos de cocina caliente japonesa, la gran desconocida.
METODOLOGÍA:	Explicación de los contenidos teóricos con soporte de medios audio-visuales. Demostración de realizaciones culinarias y elaboración de recetas en pequeños grupos.

LUGAR:	Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid
INICIO DE ACTIVIDAD:	Miércoles, 03 Octubre 2018
FIN DE ACTIVIDAD:	Miércoles, 31 Octubre 2018
FECHAS/HORARIO:	3,10,17,24,31 de Octubre de 2018. De 16:00h a 20:00 horas.
PLAZO DE INSCRIPCIÓN:	Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018 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 pertenecientes a la especialidad: 201 Cocina y Pastelería
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:	<ul style="list-style-type: none">- 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.