

3899-CURSO:

“Conservas Artesanas: elaboración con frutas y verduras locales”

JUSTIFICACIÓN

La conservación artesanal de frutas locales ha sido una tradición en las zonas rurales, actualmente hay empresas que continúan con esta tradición para favorecer la economía circular y promover las zonas rurales. Es por ello que las familias profesionales de “Hostelería y Turismo” e “Industrias Alimentarias” necesitan esta formación para promover talleres en los centros implicando al alumnado en estas tradiciones.

OBJETIVOS

- Realizar conservas vegetales;
- Profundizar en el conocimiento de la conservación de los alimentos;
- Entender las conservas como método de aprovechamiento;
- Ejecutar diferentes técnicas de conservación;
- Manejar el equipamiento básico para realizar conservas;
- Reconocer las causas de alteración de las conservas.

CONTENIDOS

- Preparación de Materias primas.
- Técnicas de elaboración de productos y conservas vegetales artesanas.
- Elaboración de conservas.

METODOLOGÍA

Para alcanzar los objetivos del curso se trabajará activamente de manera participativa y experiencial, para aprender haciendo ya que los contenidos teóricos se irán abordando con las diferentes sesiones.

PONENTE

Lourdes Jimenez Martín de la empresa “SABOR VERATO”, empresa especialista en conservas.

DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

Profesorado en activo de centros educativos sostenidos con fondos públicos del ámbito del CPR de Plasencia y otros CPRs de la familia profesional de “Hostelería y Turismo” e “Industrias Alimentarias”.

El curso podrá desarrollarse con un mínimo de 10 participantes y un máximo de 15.

Criterios de selección:

1. Profesorado en activo de FP de la Familia Profesional de "Hostelería y Turismo" del ámbito del CPR de Plasencia.
2. Profesorado en activo de FP de la Familia Profesional de "Industrias Alimentarias" del ámbito del CPR de Plasencia.
3. Profesorado en activo de las FP anteriores del resto de CPRs.

En caso necesario, si el número de solicitudes supera las plazas ofertadas, se establecerá entre ellos un orden alfabético de solicitantes dentro de cada criterio comenzando por la letra "G" (según Resolución de 16 de marzo de 2023, de la D. G. de Función Pública).

DURACIÓN Y CALENDARIO

Horas: 16 horas (1,5 créditos).

Calendario y horario: viernes 17 y 24 de noviembre de 16:00 a 20:00 y sábado 18 y 25 de noviembre de 10:00 a 14:00.

Lugar de celebración: IES "Sierra de Santa Bárbara" de Plasencia.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite.

Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000).

ORGANIZACIÓN Y ASESORA RESPONSABLE

Agustina Margallo Fernández. Asesora de F.P. y Enseñanzas de Régimen Especial.

INSCRIPCIONES

A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR. Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017081 (57081).

E-Mail: cprplasencia.fpyee@educarex.es

El plazo de inscripción finaliza el día 15 de noviembre de 2023. La lista de admitidos se publicará a partir de dicha fecha en la página web del CPR.

IMPORTANTE:

Se ruega que al realizar la inscripción, se actualicen los datos que constan en el sistema y comprobar que está el correo electrónico de educarex.

**Para más información, visita nuestra página WEB:
<http://cprplasencia.juntaextremadura.net>**