

## Actividad de **Ámbito Regional** para el **Profesorado de Formación Profesional**.

### **Curso: “Nuevas tecnologías en técnicas asociadas a las elaboraciones culinarias”.**

Código de la Actividad:	102922AG074
Justificación de la necesidad de realización de la actividad.	Adaptación de las nuevas técnicas a los contenidos de Ciclos Formativos.
Ciclos formativos a los que se destina la actividad	Cocina y Gastronomía. Restauración.
Módulos profesionales en los que es de aplicación.	Postres en restauración. Productos culinarios. Pre-elaboración y conservación de alimentos. Procesos de cocina.
Objetivos:	Conocer las tecnologías y técnicas culinarias de vanguardia para adaptarlas a los contenidos de los Ciclos Formativos.
Contenidos:	-Esferificación y esferificación inversa. -Gelificaciones. -Espumas y aires. -Arenas, liofilización. -Humos, hielo seco. -Nitrógeno líquido. -Extracción de aguas. -Etc.
Modalidad:	Curso
Duración:	30 horas presenciales
Plazas:	20
Dirigido a:	Profesores técnicos de cocina
Fechas de realización:	6 a 10 de Septiembre de 2009
Sesiones presenciales:	5
Sesiones no presenciales:	0
Ponentes:	José Carlos García Ortíz
Asesor responsable:	Antonio Olmedo
Coordinadores:	Alejandro Sánchez Ocón. José Juan Cano Pardo.