

4.- Criterios de selección

- Profesorado que imparte docencia en ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo de la especialidad Servicios de Restauración.
- Profesorado que imparte docencia en ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo de la especialidad Cocina y Pastelería.
- Profesorado que imparte docencia en ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Otros colectivos de profesorado con responsabilidad en los entornos relacionados con dicha familia.
- Los establecidos con carácter general por la Resolución, de la Consejería de Educación y Cultura, por la que se aprueba el Plan Regional de Formación Permanente del Profesorado 2018-2019.

Observaciones

Las acciones desarrolladas en el marco de esta actuación están financiadas por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y cofinanciadas por el FSE dentro del Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación del FSE 2014-2020.

VALORACIÓN DEL QUESO Y LA SIDRA DE ASTURIAS



Plan extraordinario de formación de profesorado de FP
Actuación cofinanciada por la Unión Europea



Unión Europea

Fondo Social Europeo

“El FSE invierte en tu futuro”

1.- Datos generales

Código: 396

Asesoría: Formación profesional

Estado: Publicada lista de admisión

Duración: 38 horas

Fecha inicio actividad: 20 / 05 / 2019

Dirigido a: Formación profesional específica

Calendario: Lunes y martes de 15:30 a 19:30. Del 20 de mayo al 10 de junio. El 25 de junio de 10:00 a 20:00

Modalidad: Curso

Responsables: Yolanda Artime Alonso

Programa: 1.05.- FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA

Créditos: 4

Fecha fin actividad: 25 / 06 / 2019

Lugar: CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón

Horario: 15:30 a 19:30

2.- Información sobre la inscripción

Número de participantes: MÍNIMO: 12 MÁXIMO: 20

Período de inscripción: DESDE: 08 / 05 / 2019 HASTA: 15 / 05 / 2019

Fecha de publicación de lista de personas admitidas: 16 / 05 / 2019

Procedimiento de inscripción:

La inscripción se realizará en línea en la página web del Centro de Profesorado y de Recursos de Gijón-Oriente.

3.- Descripción del programa

Objetivos:

- Situar geográficamente los lugares de producción del queso y de la sidra.
- Conocer los procesos de elaboración de los mismos.
- Reconocer sus cualidades organolépticas.
- Utilizar los productos en el aula como herramienta de aprendizaje.
- Vincular al alumnado como instrumento de divulgación en sus futuros puestos de trabajo.

Contenidos:

- Diferentes manchas queseras y zonas de producción de sidra. Influencia del medio en el producto final.
- Características específicas de elaboración y maduración de quesos con leche cruda y leche pasteurizada.
- Características específicas de elaboración de los distintos tipos de sidra (natural, nueva expresión, espumosa, de fuego y de hielo).
- Identificación de los parámetros de calidad y calidad en el servicio y cata de la - sidra y del queso.
- Utilización de los conocimientos adquiridos en el desarrollo curricular dentro del aula.
- Concienciación y valoración de estos productos como especificidades de la región en aras a su empleo en hostelería.

Metodología:

Charlas de expertos en la materia de los diferentes contenidos.
Talleres prácticos.
Visitas guiadas a los lugares de producción.