

Cuina mexicana

Curs 2021-2022
Esdeveniment 16983
20 hores - 15 places
Mallorca
Presencial



Servei de Planificació i Participació

26 de novembre a 18 de desembre de 2021



Línia estratègica

PQ 2024 7 Actualització tècnica i/o de col·lectius específics



Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Cuina i pastisseria de l'IES Puig de sa Font.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Cuina i pastisseria de centres de Mallorca.

REQUISITS:

Tots els participants han d'estar en actiu i han d'impartir de forma directa un mòdul relacionat amb aquesta formació.
Tots els participants han d'indicar el correu corporatiu de centre.



Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 8 participants.



Objectius

Conèixer les bases i l'origen de la cuina mexicana. Identificar les matèries primeres, espècies i condiments i les seves característiques. Estris. Reconèixer les elaboracions més representatives de Mèxic. Aplicar les tècniques culinàries adequades.



Continguts

Origen de la cuina mexicana, història i regions gastronòmiques.
Matèries primeres: varietats més importants, característiques, qualitats, propietats i aplicacions gastronòmiques.
Falsa cuina mexicana: Tex-mex.
Cuina tradicional.
Cuina Street food.
Cuina evolutiva - cuina gastronòmica.
Tècniques aplicades a altres cultures: Mèxic - Mallorca.
Dolços i begudes mexicanes.
Maridatges aplicats als sabors mexicans.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, s'emprarà per al Google Classroom de la formació.
En cas de canvis de normativa relacionades amb la crisi de la COVID-19, es podran reprogramar les sessions

presencials com a presencials per videoconferència.

En les sessions presencials s'han de mantenir les mesures de seguretat establertes.



Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons el model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar al seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web de la Conselleria d'Educació i Formació Professional (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



Lloc

IES Puig de sa Font i Classroom.



Horari

26 de novembre i 10 de desembre de 15h a 20h.

27 de novembre i 11 de desembre de 9h a 14h.



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 2 a dia 14 de novembre de 2021 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari, no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA.

2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 16 de novembre de 2021. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 17 a dia 23 de novembre de 2021 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça.

5. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

6. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es telefonarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència, fins que s'ocupin les places lliures.

IMPORTANT: si una persona confirma i no participa en l'activitat sense una causa justificada, les sol·licituds de participació en altres activitats formatives del mateix curs escolar seran les darreres que es tindran en compte.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <https://www.caib.es/govern/rest/arxiu/4784452>.



Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria del 85% de les sessions.

Les faltes d'assistència a les hores de formació presencial, no es justificaran en cap cas.

Realització de les tasques obligatòries.

Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb el servei organitzador per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 90 dies des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Diana Caballero dcaballero@formaciofp.eu



Xef executiu del restaurant Can Simoneta (plat Michelin i menció guia Repsol).
Anteriorment cap de cuina del restaurant Melassa, i cap de cuina del restaurante Andreu Genestra (1 estrella Michelin, 2 sols Repsol).
Dos palillos Barcelona (1 estrella Michelin).
Espai Sucre ,Barcelona (especialitat en postres de restaurants).
Llicenciatura en gastronomia (Mèxic, Universidad Anáhuac - Le Cordon Bleu).

Àrea: FP. Hoteleria i turisme Modalitat: Formació per àmbits

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional