

Cuina mexicana

Curs 2022-2023

Esdeveniment 129

8 hores - 22 places

Eivissa i Formentera

Presencial



CFINFP-IB

22 d'abril a 2 de maig de 2023

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 (HOT) de l'IES Sa Serra.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional HOT de la resta de centres d'Eivissa i Formentera.
3. Altres professors de Formació Professional que puguin fer una aplicació didàctica relacionada amb la formació.

REQUISITS:

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 10 participants.

Objectius

Conèixer les bases i l'origen de la cuina mexicana.
Identificar els estris, les matèries primeres, espècies i condiments i les seves característiques.
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 i 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, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a observacions, indiqueu els mòduls que impartiu.



Transferència

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

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el 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 Sa Serra i classroom



Horari

22 d'abril de 9h a 14h i de 15h a 18h



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 27 de març a dia 2 d'abril de 2023 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 CFINFP-IB.

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 5 d'abril de 2023. 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 CFINFP-IB. 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 6 a dia 19 d'abril de 2023 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: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-ho al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.



Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria del 85% de les sessions presencials.

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 naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Diana Caballero assessor3@cfinfp.cat



Formador

David Moreno Gallegos



Xef executiu del restaurant Can Simoneta (plat Michelin i menció guia Repsol).
Anteriorment, cap de cuina del restaurant Melassa, i cap de cuina del restaurant Andreu Genestra (1 estrella Michelin, 2 sols Repsol).
Dos palillos, Barcelona (1 estrella Michelin).
Espai Sucre, Barcelona (especialitat en postres de restaurant).
Llicenciatura en gastronomia (Mèxic, Universidad Anáhuac - Le Cordon Bleu).
El seu lema "La creativitat i l'experiència és el que alimenta la cuina".

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

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional i cofinançada pel Fons Social Europeu en el Marc Financer Pluriennal 2021-2027 (FSE Plus)



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



**MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL**