



Guarnicions novedoses

CFINFP-IB

8 hores - 15 places - Presencial
20 a 31 de maig de 2026



Calendari i horari

20 i 21 de maig de 9h a 13h

Lloc

IES Puig de Sa Font i Moodle

Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme (HOT) de l'IES Puig de Sa Font.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'HOT de la resta de centres.
3. Altres professors de Formació Professional en actiu que puguin aplicar els continguts de la formació a l'aula i ho demostrin mitjançant una aplicació didàctica.

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.

Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 20 d'abril a dia 3 de maig de 2026 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. Clicau Sol·licitud cursos i seleccionau CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL.
2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Clicau 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 6 de maig de 2026. 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 Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL. 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 7 a dia 17 de maig de 2026 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.
5. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es contactarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència fins que s'ocupin les places lliures.
6. La llista definitiva de participants es publicarà una vegada s'hagi gestionat la llista d'espera

IMPORTANT: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-lo 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

Per poder certificar, els participants hauran de:

- Acreditar una assistència mínima al 85% de les hores presencials. Les faltes d'assistència a les sessions presencials no es podran justificar en cap cas.
- Haver realitzat totes les tasques obligatòries dins els terminis establerts i obtenir una qualificació positiva en totes elles.
- 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 l'organitzador (CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la Formació Professional) per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 30 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació a l'organitzador, si s'escau.

Coordinació i informació

Carme Rodríguez assessor3@cfinfp.cat

Continguts

Concepte de guarnició i diferents elements

Història de la guarnició

Lligams en base de midó, proteïnes o partícules vegetals

Guarnicions contemporànies.

Objectius

Redefinir el concepte de guarnició com a element integrat i equilibrador del plat principal.
Conèixer alternatives modernes de guarnició amb productes vegetals, marins i làctics.
Aplicar tècniques de cuina moderna i texturització per tal de crear guarnicions sorprenents.
Explorar guarnicions amb valor afegit nutricional i estètic, orientades a cuines saludables o de tendència.
Desenvolupar la capacitat creativa per construir guarnicions temàtiques o conceptuals.

Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
Al formulari d'inscripció, a l'apartat Observacions indicaus els mòduls que imparti.

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 del CFINFP (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).

Línia estratègica

PQ 2428 5 Actualització tècnica i professional

Formadors

Juan Sevillano Viejo



Després de cursar el postgrau d'Alta Cuina i Gastronomia a l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB), es va formar en diferents cuines dels xefs més prestigiosos del sector gastronòmic com Molí d'en Bou (1 estrella Michelin) de Tomeu Caldentey, El Celler de Can Roca (3 estrelles Michelin), restaurant Azurmendi (3 estrelles Michelin), al país Basc. La seva passió per la gastronomia l'ha duit a convertir-se en el xef de l'Hotel Pleta de Mar 5* GL i assessor del restaurant Sa pleta by Marc Fosh amb 1 estrella Michelin.

Curs (Formació per àmbits) - Esdeveniment 529
Curs 2025/2026 - Àmbit Mallorca
FP. Hoteleria i turisme



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



**Formació finançada pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports i
cofinançada per la Unió Europea (FSE+), en el marc financer plurianual 2021-2027, dins
el Programa EFESO**