

# CURSO: PANADERÍA Y REPOSTERÍA PARA GRUPOS ESPECÍFICOS

## INTRODUCCIÓN

Mediante este curso, de carácter práctico, se pretende responder y dar a conocer las características y necesidades alimentarias de grupos específicos como celíacos, diabéticos, intolerancias y/o alergias, tan demandadas en la actualidad.

Se incidirá de manera especial en la elaboración de panadería y repostería para estos grupos de personas.

## OBJETIVOS

- ◆ Conocer los principios básicos de la nutrición.
- ◆ Reconocer los alimentos funcionales que forman parte de una dieta saludable.
- ◆ Identificar los procesos de higiene y almacenaje necesarios para evitar contaminaciones.
- ◆ Conocer las necesidades nutricionales de los distintos grupos específicos y elaborar una dieta apropiada para cada uno de ellos.
- ◆ Elaborar recetas, fundamentalmente panes y postres para estos grupos.

## CONTENIDOS

- ◆ Principios Básicos de Nutrición: hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, minerales, agua.
- ◆ Alimentos Funcionales: dieta equilibrada, hábitos de vida saludable
- ◆ Procesos de Higiene: almacenaje, Procesos, contaminaciones cruzadas
- ◆ Dietética Aplicada: dieta mediterránea, celíacos, diabéticos, dietas por opciones culturales.
- ◆ Procesos de Panadería y Repostería especializada en grupos con las características descritas.
- ◆ Aplicación de la Teoría:
  - masas y pan
  - frutas
  - postres especializados.

## METODOLOGÍA

Sesiones teórico-prácticas.

**Ponente: Borja J. Blázquez.** Titulado en “Restauración”, con amplia experiencia laboral en Paradores y actual gerente y propietario de Envero Vinatería.

## DESTINATARIOS, PLAZAS Y SELECCIÓN

El curso va dirigido, preferentemente, al Profesorado de Formación Profesional de Industrias Alimentarias y a la de Servicios Socioculturales y familias afines. Teniendo preferencia el profesorado de los IES de Castuera y Quintana de la Serena.

**Participantes: mínimo 8 y máximo 20.**

## LUGAR Y TEMPORALIZACIÓN

**Lugar:** El curso se impartirá íntegramente en las instalaciones del **I.E.S. de Quintana de la Serena**

**Días:** 22, 25 de febrero; 3, 7, 10 y 14 de marzo.

**Horario:** de 16:30 a 19:30

Se certificarán **18 horas ( 2 créditos)**. Tendrán derecho a certificación los profesores que asistan al 85% de la duración total de la actividad (Orden 31/10/2000 de Consejería de Educación)

## INSCRIPCIÓN

Hasta el **21 de febrero de 2016**. Las solicitudes se presentarán on-line a través del portal del CPR <http://cprcastuera.juntaextremadura.net> o en la página <http://inscripciones.educarex.es>

La lista de admitidos se publicarán en el tablón de anuncios y portal web del CPR.

## EVALUACIÓN

Se nombrará una comisión para evaluar la actividad (D.O.E. 04/11/2000)

## ASESOR RESPONSABLE

Francisca Sandía Pajuelo. Asesora CPR de Castuera.