INSCRIPCIONES Y LISTA DE ADMITIDOS

Hasta el día 17 de mayo *on line* en nuestra página web: http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net. La lista de admitidos se hará pública el día 18 de mayo, a partir de las 10 horas, en el tablón de anuncios y en la página web del CPR de Almendralejo.

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificado de 15 horas (1,5 crédito) a los profesores que asistan con regularidad al 85 % del tiempo de duración de la actividad, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de Noviembre) y realice la evaluación final de la misma.

ASESOR RESPONSABLE

Luis Manuel Gallardo Lázaro.
Asesor TIC del CPR de Almendralejo
Tlf: 924017796 (47796)

CPR de Almendralejo

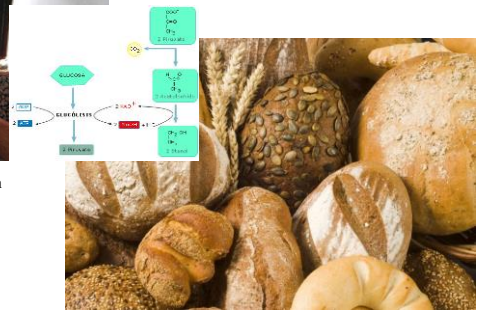
Secretaría General de Educación
Delegación Provincial de Badajoz
Unidad de Programas Educativos
Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Cultura

Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

Curso:
"La vida útil de los alimentos: Elaboración y fermentación alimentaria."

http://cervezafresca.com



http://www.cocinista.es

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa

Almendralejo, del 19 al 28 de mayo del 2015.

GOBIERNO DE EXTREMADURA

JUSTIFICACIÓN

La vida útil de un alimento es el periodo en el que puede mantenerse en condiciones de almacenamiento especificadas sin que pierda su seguridad y calidad óptimas. La vida útil de un alimento empieza desde el momento en que se elabora y depende de muchos factores como el proceso de fabricación, el tipo de envasado, las condiciones de almacenamiento y los ingredientes.

Determinar la vida útil de un producto no solo abarca el conocimiento de sus características de calidad más importantes, también permite evaluar nuevas tecnologías y formulaciones, permitiendo así alcanzar las expectativas de los consumidores. Para lograr esto, se debe tener en cuenta todos los factores ligados a la calidad del producto, desde la producción en el campo hasta el consumo del alimento.

OBJETIVOS

- Describir los factores generales y específicos que influyen en la determinación de la vida útil de un alimento.
- Conocer los estudios de vida útil aplicados a los tratamientos de conservación.
- Conocer las nuevas tecnologías en la industria alimentaria.
- Entender los distintos tipos de proceso de fermentación.
- Comprender los sistemas de elaboración de distintos tipos de alimentos.

CONTENIDOS

- Clasificación de alimentos funcionales.
- Mecanismos y factores de deterioro de los alimentos.
- Legislación específica para la elaboración y etiquetado de los alimentos
- Fermentación de distintos alimentos: pan y cerveza.
- Aprender a elaborar cerveza (rubia, tostada y negra) y pan.

TEMPORALIZACIÓN Y CALENDARIO

La duración del curso será de 15 horas, repartidas en cuatro sesiones presenciales, durante los días 19, 20, 27 y 28 de mayo, y una evaluación final de obligado cumplimiento.

PROGRAMA

Día 19 de Mayo de 17 a 20 h.; **“Cómo alargar la vida útil de los productos vegetales frescos”,** impartida por Dña. Carmen Vidal-Aragón de Olives (Profesora del Centro Universitario Santa Ana), en el CPR de Almendralejo.

Día 20 y 28 de Mayo de 16:30 a 20:30 h.; **“Elaboración de cerveza”,** se realizará en el laboratorio HERAL, situado en el polígono Industrial Las Picadas de Almendralejo

Día 27 de Mayo de 17 a 20 h.; **“Elaboración de pan”,** impartida por D. Vicente García Álvarez (Farmacéutico); se realizará en el IES Santiago Apóstol de Almendralejo.

DESTINATARIOS

Este curso está destinado para:

1º.- Profesorado de FP relacionado con esta actividad.

2º.- Profesorado de centros educativos de Extremadura.

(Cumpliendo estos requisitos por estricto orden de inscripción).

Se establecerá un mínimo de 10 participantes y un máximo de 15.