

ACTIVIDAD	LA COCINA DEL FUTURO, PRODUCCIÓN OPTIMA, DE CALIDAD Y SOSTENIBLE.
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2024.00.B.076.01 MÉRIDA CÁCERES
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> · Realizar menús que satisfagan las necesidades alimentarias de esta sociedad cada vez más heterogénea. · Conocer variedades de dietas para poder atender y entender las composiciones de cada una de ellas. · Desarrollar nuevas técnicas de producción alimentaria. · Reproducir sistemas de conservación naturales, convertidos en técnicas culinarias. · Formar de manera continua a los manipuladores en seguridad alimentaria, Intolerancias, alergias, etiquetado de productos, deontología profesional, toxiinfecciones alimentarias, etc. · Conocer las prestaciones que ofrecen las máquinas, pequeño menaje y utillaje de uso habitual en cocina. · Establecer procesos de producción a través de la tecnología y cumpliendo el principio de "la marcha hacia delante".
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presente, pasado y futuro de la cocina de colectividades 2. Nuevos modelos organizativos de la cocina 3. Programas de gestión de cocina: generación de menús, rotación de menús, cotización de elaboraciones, gestión de almacén, etc. 4. Producción de menús teniendo en cuenta las orientaciones alimentarias actuales y asociándolas a las prescripciones más habituales en la alimentación hospitalaria. 5. Técnicas de cocinado. 6. Manipulación de alimentos, seguridad alimentaria 7. Identificación de maquinaria y utillaje de uso más común en cocina 8. Tecnología alimentaria al servicio de la producción alimentaria en hostelería 9. La producción agroalimentaria de cercanía
PLAZAS	25
DESTINATARIOS	<p>Empleados Públicos de la junta de Extremadura de la especialidad de: Cocinero/a, Ayudante de cocina, Responsables de organización de centros residenciales y Nutricionistas.</p> <p>Tendrá preferencia el personal mencionado en el orden que aparece.</p>
CALENDARIO Y LUGAR	<p>Calendario: Días 24, 25, 26, 27 y 28 de junio Días 3, 4, 5, 6 y 7 de junio</p> <p>Lugar: MÉRIDA CÁCERES</p>
HORARIO	De 9:00 a 15:00 horas
DURACIÓN/HORAS	30
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.