

## DETALLE DE LA CONVOCATORIA DE ACTIVIDAD FORMATIVA

Ref.Doc.: DetConAct

Datos de la actividad	
<b>Título de la actividad:</b> NUEVAS TÉCNICAS DE POSTRES	
<b>Código de la actividad:</b> 184130FP01	<b>Fecha de realización:</b> 11/09/2017 - 15/09/2017
<b>Duración:</b> 40 horas: 40 Presenciales y 0 No presenciales	
<b>Categoría:</b> Otras modalidades	<b>Modalidad:</b> Curso
<b>Lugar de realización:</b> Flor de la Pasión.Calle Vía Apia 16. Montequinto	<b>Nº de plazas:</b> 30
<b>Dirigido a:</b> Form. profesional y art. plast. y diseño	
<b>Descriptor:</b> 5.1.- FP - Orientación al empleo	<b>Tipo de descriptor:</b> V - FP, artísticas, EEOOII, EPER

Cód.Centro: 41200042

Contenido
<p>CONTENIDOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS (40 horas):</p> <p>Módulo 1: Postres de Autor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composición y elementos que componen un postre.</li> <li>- Nuevas Técnicas.</li> <li>- Postres estacionales y tendencias alimentarias.</li> </ul> <p>Módulo 2: Pastelería Helada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Granizados.</li> <li>- Sorbetes.</li> <li>- Helados.</li> <li>-Semifríos.</li> </ul> <p>Módulo 3: Turrone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas diferentes de temperado</li> <li>- Rellenos a base de chocolate.</li> <li>- Turrone clásicos y nougats</li> </ul>

Descripción
<p>Actividad formativa para difundir entre el profesorado de la especialidad de industrias alimentarias, cocina y pastelería el conocimiento, uso y aplicación de nuevos productos y técnicas de postres.</p> <p>Esta actividad surge tras la detección de necesidades planteada al profesorado de la familia profesional de Hostelería y Turismo. La actividad tendrá 40 horas presenciales distribuidas en 10 sesiones presenciales en 5 días.</p> <p>DIRIGIDO A: Profesorado de FP de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias, en la provincia de Sevilla.</p> <p>Si la demanda de solicitudes de participantes no llegase al mínimo establecido por el CEP, se suspenderá la actividad. La actividad puede suspenderse una vez iniciada si en las dos primeras sesiones el nivel de asistencia a la actividad está por debajo del marcado por el CEP.</p> <p>El profesorado interesado en participar en esta actividad formativa tendrán que solicitar el permiso a la persona titular de la dirección del centro, cumplimentando para ello el Anexo I de la Circular de Permisos y Licencias del 6</p>

de Febrero de 2013, de la Dirección General de Gestión de Recursos Humanos, y adjuntando el programa de la actividad. Dicha solicitud habrá de presentarse, al menos, con un mes de antelación al inicio de la actividad. Esta acción formativa se encuentra englobada dentro de las Medidas para la Mejora y Difusión de la Formación Profesional financiadas por el Fondo Social Europeo.

Ref.Doc.: DetConAct

### Objetivos

**Principales objetivos:** - Identificar y caracterizar los productos empleados en pastelería, así como sus posibilidades de aplicación, dosificación y normas habituales de uso.  
- Contribuir a la mejora profesional docente vinculada a la calidad de la enseñanza y al éxito educativo, desde un enfoque inclusivo que integre la diversidad y ofrezca respuestas adecuadas a las necesidades de todo el alumnado para su desarrollo integral.

Cód.Centro: 41200042

### Observaciones

Actividad dirigida al profesorado de las Familias de Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo de centros de Sevilla y provincia, en el caso de que la demanda solicitudes sea mayor a las plazas ofertadas se priorizará:

1. Profesorado de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias que imparta el ciclo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería.
2. Profesorado de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo que imparta en Formación Básica Profesional de Cocina y Restauración.
3. Profesorado FP de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo adscritos a la especialidad de Cocina y Pastelería, que impartan docencia en módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía y del ciclo formativo de grado superior de Dirección en Cocina en la provincia de Sevilla, y que no hayan realizado el curso de Nuevas Técnicas de Postres, Helados y Turrone con código (179930FP01).
4. El resto de profesorado de las Familias afines al contenido

En el caso de que el número de solicitudes exceda el número de plazas, se adjudicarán teniendo en cuenta los criterios de baremación generales del CEP.

En esta actividad se contempla bolsa de ayuda por desplazamiento, según disponibilidad presupuestaria, que se abonará previa solicitud a través de Séneca y obtención de certificación de la actividad. Es IMPRESCINDIBLE solicitarlo a la vez que se realiza la solicitud, a través de Séneca, marcando la casilla correspondiente. Es importante, que al cumplimentar la solicitud, se facilite un número de teléfono móvil y se marque la casilla SMS a fin de recibir por SMS las notificaciones relacionadas con la actividad.

Abierto plazo de solicitud hasta el 6 de Septiembre de 2017

LISTA PROVISIONAL: 6 de Septiembre de 2017

LISTA DEFINITIVA: 9 de Septiembre de 2017

Los listados se podrán consultar en SÉNECA

El curso tiene compromisos de participación obligatorios para la evaluación positiva y certificación de la actividad

### Criterios de baremación

Descripción	Peso
-------------	------

Ref.Doc.: DetConAct

Sesiones			
Fecha	Hora de inicio	Hora de fin	Lugar de realización
11/09/17	8:00	15:00	Flor de la Pasión. Montequinto
12/09/17	8:00	15:00	Flor de la Pasión. Montequinto
12/09/17	16:30	19:00	Flor de la Pasión. Montequinto
13/09/17	8:00	15:00	Flor de la Pasión. Montequinto
14/09/17	8:00	15:00	Flor de la Pasión. Montequinto
14/09/17	16:30	19:00	Flor de la Pasión. Montequinto
15/09/17	8:00	15:00	Flor de la Pasión. Montequinto

Cód.Centro: 41200042

Personal agregado	
Nombre	Participa como
SÁNCHEZ-NORIEGA JIMÉNEZ, FRANCISCO	Coordinador/a

Ponencias/Conferencias				
Fecha	Ponencia/Conferencia	Inicio	Fin	Ponente/Conferenciante

Asesores
Nombre Asesor
Rodríguez García, Yolanda

