



NUESTRA **COCINA** *es* LA **TUYA**

AULA **FACYRE**

**FORMACIÓN ON-LINE Y
TALLERES PRESENCIALES
EN COCINA ESPAÑOLA**

www.facyre.com
info@aplusmk.com
91 224 03 24

cursos susceptibles de ser
 bonificados por la **Fundación Tripartita.**



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Gastroactitud

Descubre nuestros productos, nuestros sabores, nuestras costumbres... la gastronomía española en estado puro.

FACYRE, en colaboración con Gastroactitud pone a tu disposición programas de formación en GASTRONOMÍA, en modalidad presencial, semipresencial y on line.

Queremos compartir con los profesionales de la cocina, actividades, nuevas tendencias, experiencias culinarias que favorezcan que sigamos creciendo como cocineros.

Hemos seleccionado una programación que iremos completando y ampliando con tus sugerencias, necesidades e inquietudes.

¿ QUÉ ACTIVIDADES
FORMATIVAS
TE VAMOS
A PROPONER ?

Cursos en modalidad on line para que todos podamos encontrarnos desde cualquier parte de España o del mundo. Accederás a una plataforma de fácil manejo, guiado por un tutor que te acompañará en el proceso de aprendizaje. Una experiencia formativa actual, dinámica y muy enriquecedora, dirigida por José Carlos Capel y Julia Pérez Lozano.

Cursos-talleres presenciales que convocaremos por toda España de la mano de nuestros embajadores FACYRE y de otros cocineros o reposteros que quieran compartir con el resto sus avances, experiencias y nuevos trabajos.

Configuraremos itinerarios formativos que sumen una parte on line con otra presencial, la mejor manera de personalizar la formación para cada estudiante.



AVANCE PROGRAMACIÓN

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE

CURSO 1 • **LOS ALIMENTOS DE LA COCINA ESPAÑOLA**

Duración: **100 horas**

Créditos: **8 ECTS**

Este curso está compuesto por la suma de los tres cursos modulares, que también pueden realizarse de manera independiente:

Curso 1.1. ALIMENTOS VEGETALES Y MICOLÓGICOS EN LA COCINA ESPAÑOLA

Duración: **35 horas**

Créditos: **3 ECTS**

Curso 1.2. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA COCINA ESPAÑOLA

Duración: **35 horas**

Créditos: **3 ECTS**

Curso 1.3. LAS GRASAS. INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES

Duración: **25 horas**

Créditos: **1 ECTS**

CURSO 2 • **REPOSTERÍA TRADICIONAL**

Duración: **35 horas**

Créditos: **3 ECTS**

CURSO 3 • **TÉCNICAS DE COCINA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN**

Duración: **35 horas**

Créditos: **3 ECTS**

CURSO 4 • **DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA EL DISEÑO DE MENÚS SALUDABLES**

Duración: **35 horas**

Créditos: **2 ECTS**



CONTENIDO

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE

CURSO 1 • LOS ALIMENTOS DE LA COCINA ESPAÑOLA

Duración: 100 horas

Créditos: 8 ECTS

Curso 1.1. ALIMENTOS VEGETALES Y MICOLÓGICOS EN LA COCINA ESPAÑOLA

1. Introducción a la gastronomía
2. Verduras y Hortalizas
3. Legumbres
4. Setas y Trufas
5. Introducción a la gastrobotánica
6. El Arroz
7. La Pasta
8. El Pan

Curso 1.3. LAS GRASAS, INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES

1. El aceite de oliva y la mantequilla
2. Ingredientes Complementarios
3. Nuevos productos auxiliares
4. Productos 3ª, 4ª y 5ª gama

Curso 1.2. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA COCINA ESPAÑOLA.

1. Pescados y Mariscos
2. Las carnes y las aves
3. La Caza



CURSO 2 • REPOSTERÍA TRADICIONAL

Duración: 35 horas

Créditos: 3 ECTS

1. Conocer la materia prima
2. Trabajar con el chocolate
3. Cremas, flanes y derivados
4. La masa básica
5. Elaboraciones tradicionales
6. Nuevos postres en el restaurante
7. Los productos lácteos
8. Café, té e infusiones

CURSO 2 • TÉCNICAS DE LA COCINA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Duración: 35 horas

Créditos: 3 ECTS

1. Cocción en medio líquido y al vapor
2. Cocciones e infusiones a baja temperatura
3. Caldos, jugos
4. Salsas
5. Frituras
6. Plancha y parrilla
7. Regeneración gastronómica
8. Cocina la vacío

CURSO 2 • DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA EL DISEÑO DE MENÚS SALUDABLES

Duración: 35 horas

Créditos: 3 ECTS

1. Composición y valor nutricional de los alimentos
2. Bases fundamentales de la dietética: racionamiento y análisis dietético
3. Hacia una cocina más ligera: pautas de acción. Cómo elegir los alimentos

EQUIPO DOCENTE

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE Y TALLERES PRESENCIALES

Francesc Altarriba.

Panier. Panadero y especialista en el tratamiento del pan en la sala.

Sergio Azagra.

Experto en micología. Chef y propietario del Restaurante Gastrología (Huesca).

Martín Berasategui.

Chef y propietario del Restaurante Martín Berasategui (Lasarte - Guipuzkoa).

Jordi Butrón.

Chef y propietario del Restaurante Espai Sucre y director de la escuela de postres Espai Sucre (Barcelona).

Adolfo Cajal.

Licenciado en medicina por la Universidad de Zaragoza. Profesor y colaborador de la escuela universitaria de enfermería.

Rodrigo de la Calle

Chef de l'avenir 2011 de la Academia Internacional de Gastronomía. Chef y propietario del Restaurante De la calle (Madrid) y Chef Ejecutivo del Hotel Villamagna.

José Carlos Capel.

Economista, escritor y crítico gastronómico.

Francesc Colell.

Director de Francesc Colell fine products, empresa dedicada a la comercialización de especias gourmets (Barcelona).

Enric Canut.

Ingeniero Técnico Agrícola especializado en ganado lechero y quesería artesanal y el gran especialista de los quesos españoles.

Quique Dacosta.

Chef y propietario del Restaurante Quique Dacosta (Valencia)

Miguel Ángel de la Cruz.

Chef y propietario del Restaurante La botica de Matapozuelos (Valladolid)

Ismael Díaz Yubero.

Veterinario y Bromatólogo, Premio Nacional de Gastronomía, representante de España ante la FAO y Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Embajada de España en Roma.

Jaime Drudis.

Director de desarrollo e investigación de Unilever (Barcelona)

Dani García.

Chef y propietario del Restaurante Calima (Marbella) y del Restaurante Manzanilla (New York).

Senén González.

Chef conocido por sus numerosos premios, entre otros "Mejor Barra de Pintxos y Tapas de España" y "Mejor Tortilla de Patatas". Artífice del restaurante y barra de pinchos Sagartoki de Vitoria-Gasteiz,

Iñigo Lavado.

Chef y propietario del Restaurante Iñigo Lavado (Guipuzcoa)

Nicoletta Negrini.

Gerente de Negrini SL desde hace 20 años importa y distribuye productos italianos de alta calidad (Madrid)

Fernando Pérez Arellano.

Chef y propietario del Restaurante Zaranda (Mallorca)

Julia Pérez Lozano.

Periodista y crítico gastronómico.

Joan Roca.

Chef y propietario del El Celler de Can Roca (Gerona).

Koldo Rodero.

Chef y propietario del Restaurante Rodero (Pamplona - Navarra)

Paco Roncero.

Chef del Restaurante La Terraza del Casino (Madrid)

Salvador Sans Experto en cafés.

Director y propietario de Cafés El Magnífico (Barcelona).

Kiko Sosa.

Director de Sosa Ingredientes, empresa dedicada al desarrollo y comercialización de nuevos ingredientes para alta cocina (Barcelona).

Pedro Subijana.

Chef y propietario del Restaurante Akelarre (Guipúzcoa).

Marcelo Tejedor.

Chef y propietario del I Restaurante Casa Marcelo (Santiago de Compostela)

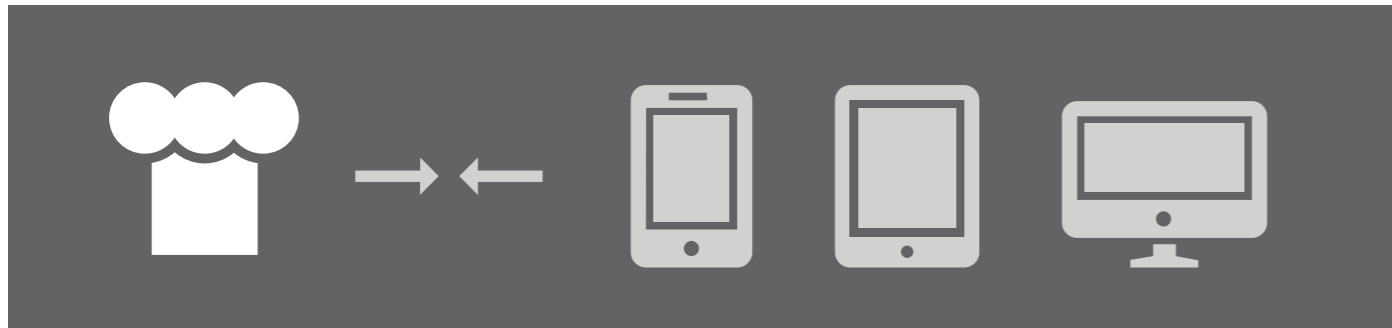
SOBRE FACYRE - GASTROACTITUD

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE Y TALLERES PRESENCIALES

METODOLOGÍA

Estos cursos se imparten **íntegramente a distancia** a través de un **aula virtual** de fácil manejo. Los contenidos teórico-prácticos cuentan con actividades y recursos gráficos y de video que facilitan su seguimiento y permiten la adecuada adquisición de las competencias y habilidades previstas en cada caso.

Los alumnos se integrarán en las aulas, que son guiadas por un equipo de coordinadores y tutores expertos, que acompañarán a los participantes en su proceso de formación, facilitando la interactividad con el resto de compañeros. Una manera sencilla y práctica de acercar nuestra cocina a la tuya.



ACREDITACIÓN ACADÉMICA

Todos los alumnos que realicen un óptimo seguimiento recibirán el Diploma acreditativo correspondiente.

CURSOS-TALLERES PRESENCIALES

Dirigidos por cocineros integrantes de FACYRE. Al tratarse de una formación complementaria a la formación on line, cada curso se realizará en una sólo jornada, permitiendo un importante ahorro de tiempo para los participantes.

Los objetivos, y por tanto los contenidos, estarán muy relacionados con la formación no presencial. Algunas de las propuestas serán:

- TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN
- GASTROBOTÁNICA
- LOS ARROCES
- LAS SETAS
- PESCADOS Y MARISCOS
- LOS ASADOS
- CATA DE ACEITE. CATA Y SERVICIO DE QUESOS.
- PRODUCTOS AUXILIARES
- LA COCINA AL VACÍO
- LOS CHOCOLATES
- LAS MASAS EN REPOSTERÍA
- POSTRES
- CATAS Y SERVICIO DEL CAFÉ

CADA JORNADA INCLUYE:

Acceso al aula-taller-cocina

Clases impartidas por cocineros y/o reposteros de referencia

Materias primas necesarias para cada alumno

Chaquetilla + gorro Facyre

Si nos facilitas tus datos, te iremos informando con suficiente antelación de las convocatorias disponibles. Los grupos serán reducidos para un correcto seguimiento del curso.

SOBRE FACYRE - GASTROACTITUD

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE Y TALLERES PRESENCIALES

DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida a cocineros, reposteros y demás personal relacionado con el mundo de la restauración y la hostelería.

Podrán acceder con carácter preferencial todos los **socios de Facyre y Facyre Young.**

INICIO

A partir de Abril de 2014



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

CURSOS ON LINE

Curso de 100 horas: 750€ (admite pago fraccionado)

Curso de 35 horas: 290€ (admite pago fraccionado)

Curso de 25 horas: 195€

CURSOS-TALLERES PRESENCIALES (4-5 horas de duración)

Rondarán aproximadamente entre 200€ ó 230€.

Todos estos cursos son susceptibles de ser **bonificados por la Fundación Tripartita.**

formacion@gastroactitud.com

91 224 03 24



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO