

## **CURSO “GESTIÓN DE COCINA ESPECIALIZADA EN PRODUCTO LOCAL”**

*Orduña, del 9 de febrero al 30 de abril de 2015*

### **FECHAS Y LUGARES:**

Del 9 de marzo al 30 de abril de 2015

Lugar (sesiones teóricas): Oficinas de Behargintza en Orduña

Lugar (sesiones prácticas de cocina): Cocina Central de Orduña

Visitas a experiencias: desde Orduña, aportando VSF-Euskadi el medio de transporta correspondiente

### **OBJETIVOS DEL CURSO:**

- Formarse acerca del sector primario y los alimentos producidos de la comarca desde el enfoque de género
- Analizar la oferta gastronómica y restauración colectiva en la comarca e iniciativas exitosas cercanas de mujeres y hombres
- Aprender a elaborar menús con alimentos de temporada, locales y sostenibles, que a su vez sean equilibrados desde el punto de vista nutricional
- Desarrollar conocimientos que permitan desenvolverse en la selección, compra y gestión de los alimentos: seguridad e higiene alimentaria; calidad de los alimentos; aprovisionamiento de materias primas
- Adquirir competencias sociales y emprendedoras

### **PERSONAS DESTINATARIAS:**

- El curso está dirigido a 8 personas desempleadas inscritas en las oficinas de Lanbide de Amurrio o Laudio y con formación o experiencia en el sector hostelero o de restauración.
- El curso está diseñado para ser impartido exclusivamente en la comarca del Alto-Nervión, con contenidos específicos y el nivel se adaptará a las personas destinatarias, tras analizar su perfil y conocimientos tanto en el momento de su inscripción como en la primera sesión del curso.

### **DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA:**

<b>PROGRAMA</b>	<b>Horas</b>
<b>MÓDULOS TEÓRICOS</b>	36
<b>0. Presentación</b> - Curso: objetivos, módulos y trabajo final - Composición del equipo formador - Alumnado, formación, experiencia y expectativas	2

<p><b>I. Introducción a la alimentación local y sostenible</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación de conceptos como soberanía alimentaria, sistema alimentario, agroecología, alimentación saludable, km0 y relaciones entre mujeres y hombres</li> <li>- Funcionamiento y consecuencias (sociales, de género, económicas, en la salud y ambientales) del sistema agroalimentario convencional</li> <li>- Situación actual del primer sector en Bizkaia o Euskadi con enfoque de género</li> </ul>	2
<p><b>II. Modelos de producción de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciación entre producción ecológica, producción artesanal, producto industrial incluyendo el papel de las mujeres y hombres en cada uno de los modelos.</li> <li>- Explicación de los diferentes distintivos de calidad: ecológico, label, integrada, denominaciones de origen, etc.</li> <li>- Origen de los productos que hoy en día se emplean en las cocinas colectivas.</li> <li>- La calidad de los alimentos según su modelo de producción (ecológico, artesano, industrial, etc.)</li> </ul>	4
<p><b>III. Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones dedicadas a la restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación de los distintos requisitos a cumplir en función del tipo de cocina: Bares y restaurantes. Otras colectividades, escuelas, residencias, hospitales, etc. Diferencias entre cocinas institucionales y cocinas centrales.</li> <li>- Normativa: dónde consultar, qué es necesario tener en cuenta antes de comenzar un negocio, a quién se le puede consultar, etc.</li> </ul>	4
<p><b>IV. Requisitos higiénico-sanitarios y calidad nutricional de los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisitos higiénico-sanitarios generales para la producción y comercialización de alimentos a empresas de restauración y cocinas colectivas</li> <li>- Conceptos básicos de seguridad alimentaria aplicados a cocinas colectivas o restauración.</li> <li>- Especificidades legales por tipo de alimento.</li> <li>- Calidad nutricional de los alimentos.</li> <li>- Tipos de aditivos y organismos genéticamente modificados.</li> <li>- Selección de alimentos saludables y nutritivos para el menú.</li> <li>- Gestión de sobras, residuos y reutilización en restauración.</li> </ul>	8
<p><b>V. Modelos de gestión de cocinas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelo actual de compra pública. Problemáticas y consecuencias (sociales, de género, económicas, en la salud y ambientales).</li> <li>- Introducción a la compra pública verde de alimentos. Guías de compra pública, experiencias de introducción de criterios de sostenibilidad en la compra pública.</li> <li>- Requisitos legales para la implantación de cocinas con gestión directa. Licitaciones y procedimientos.</li> <li>- Estudio de casos prácticos: Cocina central suministrada por un catering</li> </ul>	12

Cocina gestionada localmente y con productos de cercanía (escuela o geriátrico)	
<p><b>IV. Diseño de menús adaptados al producto local</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporación del producto local en el sector de la hostelería y cocinas centrales.</li> <li>- Diseño de distintos tipos de menús con alimentos locales, sostenibles y de temporada destinados al sector hostelero (menús del día, especiales, pinchos)</li> <li>- Diseño de menús especiales para colectividades (escuelas, comedores de empresa, geriátricos,...) con alimentos locales, sostenibles y de temporada.</li> </ul>	4
<b>MÓDULOS DE PRÁCTICAS</b>	54
<p><b>I. Clases de cocina con alimentos locales, sostenibles y de temporada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de distintos tipos de menús (del día, menús especiales, pinchos,...) con producto local, sostenible y de temporada</li> <li>- Elaboración de menús para colectividades (escuelas, comedores de empresa, geriátricos,...)</li> <li>- Conservación de productos de temporada</li> <li>- Formación en equipamiento de cocinas, necesidades específicas para el uso de alimentos locales y de temporada</li> </ul>	30
<p><b>II. Visitas a explotaciones agrarias</b></p> <p>A realizar 4 visitas a explotaciones de la comarca seleccionadas en función de disponibilidad y horario, donde se analice el mayor abanico posible de alimentos (huerta, frutales, carne, huevos, lácteos, cereal, legumbres, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis del modelo de producción transformación y comercialización que utilizan estas explotaciones</li> <li>- Calidad de los alimentos locales frente a los industriales</li> <li>- Limitaciones técnicas y administrativas de la pequeña producción para acceder a los suministros de colectividades</li> <li>- Papel de las mujeres baserritarras en las explotaciones</li> </ul>	12
<p><b>III. Estudio de casos exitosos en hostelería y comedores colectivos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los criterios para la compra de alimentos, la sostenibilidad y calidad de los menús</li> <li>- Conocer la metodología que han utilizado para emprender estas iniciativas (motivación, financiación, requisitos técnico-sanitarios, etc.)</li> <li>- Visibilizar el papel de las mujeres en este tipo de iniciativas</li> <li>- Descubrir las barreras y oportunidades encontradas</li> </ul> <p>Las iniciativas se conocerán mediante visitas a sus locales o invitación de personas responsables a Orduña.</p> <p>Los estudios de caso a analizar serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comedores escolares ecológicos</li> <li>- Cocinas colectivas abastecidas con producto local</li> <li>- Comercialización de alimentos locales - Restaurantes que trabajan con materia prima local</li> </ul>	12

<b>TRABAJO FINAL DE CURSO</b>	22
<p>El alumnado deberá presentar un trabajo final de curso donde se pongan en práctica los conocimientos adquiridos en el curso. Consistirá en el diseño de un menú a elegir entre los que se han aprendido donde se explicará el tipo de alimentos seleccionados y la metodología aplicada.</p> <p>Posteriormente, se ejecutarán esos diseños en un Acto Final, donde se expondrán las conclusiones del curso, se analizarán las posibles salidas de empleo que puede dar la formación, al mismo tiempo que se degustarán los menús creados y preparados por el alumnado. Esta actividad se socializará en el municipio de Orduña a fin de dar a conocer a estas personas y la formación y experiencia adquiridas en el pueblo.</p> <p>Se valorarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- los criterios elegidos en la elección de los alimentos (higiénico-sanitarios, de sostenibilidad, de cercanía, de género, sociales, etc.)</li> <li>- la calidad y valor nutritivo del menú</li> <li>- la originalidad, el esfuerzo y la actitud proactiva</li> <li>- la elaboración del menú</li> </ul>	<p>8 horas para las presentaciones + 8 horas de tutorías + 6 horas de acto final</p>
<b>TOTAL DE HORAS DEL CURSO</b>	112