



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA



Fundación Biodiversidad



PROGRAMA
emplea
verde



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

¿Quieres formarte como cocinero/a profesional especialista en alimentación ecológica?

21-02-2019

El próximo 25 de marzo dará comienzo en Málaga un curso sobre 'Cocina y alimentación ecológicas'. Se trata de una formación enmarcada en un proyecto de la Asociación Vida Sana para personas en situación de paro, con un programa que incluye teoría y prácticas de cocina, además de sesiones de *coaching* para encontrar trabajo.

La Asociación Vida Sana ha puesto en marcha un nuevo proyecto para generar empleo en el campo de la restauración ecogastronómica gracias al Programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad cofinanciado por el Fondo Social Europeo, y que incluye cursos presenciales de cocina en diversos puntos de España.

El curso de profesionalización en 'Cocina y alimentación ecológicas' es una formación presencial de 50 horas que incluye una parte teórica y otra práctica, y que propone a los estudiantes un programa muy completo para que conozcan las bases de este tipo de gastronomía.

Tras la celebración en Madrid del primero de los cursos el pasado 18 de febrero, ahora le toca el turno a Málaga. El curso se desarrollará entre el 25 de marzo y el 5 de abril, de lunes a viernes, en horario de mañana (9-14h) y en las instalaciones de la Escuela de Cocina Eyo. El número de plazas está limitado a doce.

Va dirigido a personas desempleadas que deseen encontrar trabajo en el sector de la restauración y la alimentación ecológicas como cocineros, ayudantes de cocina, jefes de cocina, etc. en restaurantes, empresas de catering y restauración social, cocinas de colectividades, hoteles, centros de reposo y balnearios, etc. y también para personal relacionado con la venta de alimentos ecológicos para trabajar en tiendas, empresas de distribución, comerciales, etc.

El curso es gratuito y destinado exclusivamente a personas inscritas al paro de la comunidad autónoma donde se realiza. En caso de que la demanda de plazas sea superior a la oferta se realizará una selección en la que se tendrá en cuenta el orden de pre-inscripción, el currículum y las motivaciones para realizarlo. La inscripción sólo será efectiva una vez presentada la documentación solicitada por la organización.

Tal como traslada la organización, los objetivos principales que se persiguen con esta formación son:

- Mejorar la empleabilidad de personas en paro dentro del sector de la restauración y la venta de alimentos ecológicos.
- Proporcionar herramientas para encontrar trabajo.
- Obtener los conocimientos básicos sobre la alimentación saludable.
- Conocer diferentes tipos de alimentación: vegetariana, vegana, sin gluten, etc.
- Aprender a cocinar y a integrar en la cocina nuevos alimentos.

En cuanto al temario, incluye ocho módulos, entre ellos: 'Coaching para encontrar trabajo', 'Introducción a la alimentación ecológica', 'Alimentación saludable', 'Técnicas básicas de cocina', 'Conocimientos básicos de utilización de ingredientes ecológicos', 'Práctica de cocina con alimentos ecológicos I y II' y 'Cocina para los sentidos', etc.

+ Información: 'Cocina y alimentación ecológicas' (Málaga).

Noticias Relacionadas

- Veinte años del primer curso online sobre APPCC creado por la Universidad de Salamanca
- Seis guías de Fundació Alícia sobre cómo alimentarse durante los tratamientos del cáncer
- Preguntas y respuestas sobre la formación de los manipuladores de alimentos
- '¡Atención: D-N, dietistas técnicos, cocineros y gestores de empresas, esto es para nosotros!'