

**Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020**

EN BUSCA DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE IV

AE-PUB-2019-293

CONTENIDOS:

Entrega al centro de productos para su cata, utilización y valoración por parte de los alumnos y profesores, para su posible investigación, mejora y adaptación a las necesidades del mercado.

Realización de master class por parte de profesionales y cata de los resultados obtenidos por los alumnos del centro.

Realización de un taller en el que se muestre a los alumnos la elaboración de panes artesanos.

Realización de un taller en el que se presente un menú hecho con productos de kilómetro cero y con una cocina saludable, de tal manera que los alumnos vean como se aplican los conceptos recabados durante el curso de cara a los clientes.

OBJETIVOS:

- Dotar a los alumnos de un mejor manejo y conocimiento de los productos utilizados en la cocina contemporánea.
- Estrechar y establecer lazos con las empresas en el desarrollo e investigación de sus productos.
- Dar a conocer el centro a las empresas.
- Promover el conocimiento del centro dentro de la sociedad leonesa.
- Promover una alimentación sana, empleando géneros de características saludables.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

El proyecto tiene como objetivo, el conocimiento de los productos vegetales, germinados y procesos básicos de fermentación, aplicados tanto a la gastronomía de vanguardia, como a una dieta sana y equilibrada. Se intenta ampliar el número de productos a utilizar en nuestra cocina cotidiana y fomentar el uso de los productos de la zona, conocidos como de kilómetro cero.