

Cursos del CPEPA Somontano:

- Formación Inicial Básica (FIPA 1 y FIPA 2)
- Educación Secundaria para Personas Adultas (ESPA)
- Preparación para las pruebas libres de Competencias Clave N2-N3
- Preparación para las pruebas de acceso a FP de Grado Medio y Superior

- Francés
- Inglés
- Aragonés

- Español como lengua nueva
- Aprendizaje del sistema de escritura y alfabetización en español
- Preparación prueba de conocimientos constitucionales y socioculturales de España (CCSE)

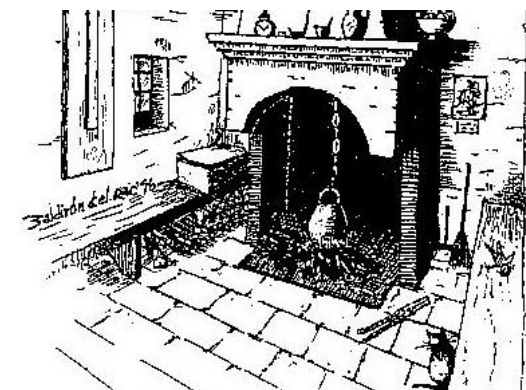
- Informática básica
- Informática perfeccionamiento
- Herramientas informáticas para la vida diaria en la era digital

- Lengua castellana en la vida diaria
- Animación a la lectura
- Esto es música
- Matemáticas de la vida cotidiana
- Alimentación y nutrición
- Entrenamiento y apoyo a la memoria
- Gastronomía y producción alimentaria aragonesa

- Cursos a distancia del Aula Mentor y de Aularagón

Gastronomía y producción alimentaria aragonesa

Curso anual de participación



1 día a la semana
2 horas por la tarde

Estamos en la **avenida del Cinca**, en la planta baja del edificio del IES Hermanos Argensola.

Tel. 974 306 433
www.ceasomontano.org
cpepasomontano@gmail.com

Resumen del curso:

Nuestro territorio cuenta con una importante producción agroalimentaria, avalada por numerosas marcas de calidad. A esta producción se suma una arraigada cultura gastronómica, con elaborados genuinos y propios que en numerosas localidades se han revitalizado en forma de fiestas y celebraciones.

Son manifestaciones muy interesantes ya que logran atraer a locales y visitantes en torno a un producto genuino asociado a una tradición gastronómica o cultural, a la vez que fomentan su conocimiento y su consumo favoreciendo el desarrollo turístico de las comarcas.

El sector de la restauración cuenta con cocineros y establecimientos reconocidos que contribuyen a resaltar los productos locales, a la vez que generan un interés creciente por la gastronomía.

Contenidos:

- Las sopas
- Ollas y pucheros
- El horno y la repostería
- El aceite
- Vinos y licores
- Las semillas
- El huerto
- Las conservas vegetales
- El corral
- El mondongo
- El pescado
- La caza
- Las setas
- La cocina de los pastores
- Comidas conmemorativas y rituales
- Cocina burguesa...

Metodología

Activa, participativa, grupal, flexible, investigadora y personalizada.

Destinatarios:

Personas que valoren nuestro patrimonio gastronómico y cultural y quieran socializarse.

Requisitos recomendados:

Dominio de la **lectoescritura** en castellano.

OFERTA ESPECÍFICA COMARCA