



Excmo. Ayuntamiento de  
Ponferrada



## *JORNADAS*

*Dirigidas a los profesionales de la  
hostelería y restauración*

**-gratuitas-**

*Organiza;*

**Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE).  
Ayuntamiento de Ponferrada.**

*Colabora;*

**Cámara de Comercio. Delegación de Ponferrada.**



Excmo. Ayuntamiento de  
Ponferrada



### Jornadas informativas

1. Ofertas gastronómicas nacionales e internacionales del establecimientos hostelero. 3 horas
2. Ofertas gastronómicas con productos de denominación de origen. 3 horas

### Fechas

1. Ofertas gastronómicas nacionales e internacionales del establecimiento hostelero. 3 horas  
**(30 de Julio, de 17.00 a 20.00 horas)**
2. Ofertas gastronómicas con productos de denominación de origen. 3 horas  
**(31 de Julio, de 9.45 a 12.45 horas)**

### Lugar

Aula nº 20 de Toralin



Excmo. Ayuntamiento de  
Ponferrada



## *Programación:*

# ***1. “Ofertas gastronómicas nacionales e internacionales del establecimiento hostelero.”***

### **Objetivo:**

Analizar y definir ofertas gastronómicas nacionales e internacionales estimando sus diferencias.

- Considerar el perfil de los consumidores potenciales extranjeros y nacionales, el establecimiento de horarios de comidas.
- Definición de hábitos alimentarios de consumidores potenciales con la consiguiente definición de las variedades de menús y los horarios de comidas.
- Describir ofertas gastronómicas propias.
- Relacionar ofertas gastronómicas de elaboraciones sencillas.
- Para un tipo de establecimiento determinado y ofrecidos los datos necesarios:
  - Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo, tales como las de índole dietético, económico, de variedad y gusto, que se deben tener en cuenta para confeccionar sus ofertas gastronómicas.
  - Componer ofertas gastronómicas de elaboraciones sencillas que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

### **Contenido:**

- Perfil de consumidores potenciales nacionales y extranjeros.
- Hábitos alimentarios de los consumidores potenciales.
- Horarios del establecimiento.
- Definición de ofertas gastronómicas en la carta -desayunos, comidas, cenas-.
- Ingeniería de menús.
- Aspectos nutricionales a considerar en la oferta gastronómica.



Excmo. Ayuntamiento de  
Ponferrada



## *2. Oferta gastronómicas con productos de denominación de origen (pimiento, botillo, castaña, manzana, pera, ternera)*

### Objetivo:

Analizar y definir ofertas gastronómicas según el producto de denominación de origen:

- Definición de sus características.
- Describir ofertas gastronómicas con el productos
- Determinar elaboraciones sencillas.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación.

### Contenido:

- Definición de propiedades y características.
- Descripción de ofertas gastronómicas.
- Determinar elaboraciones sencillas.