

CURSO INTENSIVO



El curso intensivo organizado por la Universidad Católica de Murcia y el CTC dentro del marco del proyecto Erasmus + "GOOD HERBS" desarrolló entre los días 11 a 15 de Mayo 2015 una serie de temas de gran interés en plantas medicinales y aromáticas como extensión geográfica, diversidad de las especies, métodos de extracción de ingredientes naturales utilizados en la industria alimentaria, características y funcionalidad de los compuestos bioactivos, efectos beneficiosos sobre la salud, requisitos de calidad y seguridad de materias primas y productos acabados (alimentos, suplementos dietéticos y especias), tecnologías "limpias" de procesamiento, innovaciones en envasado, análisis de tendencias y oportunidades de negocio, estudio del comportamiento del consumidor y su actitud hacia estos productos de origen natural, etc.



Se prestó especial atención a los métodos innovadores de enseñanza y aprendizaje para motivar a los adultos en formación continua: trabajar con plataformas on line de proveedores de conocimiento para educación a distancia, formas de evaluación y autoevaluación, e-learning, etc. Particularmente interesante fue la aplicación práctica realizada "en directo" accediendo a la plataforma online de la Universidad Católica de Murcia (UCAM), comentando la estructura de los cursos, programas y métodos de enseñanza, análisis y pruebas de evaluación, etc.

Los **25 participantes** de los 4 países socios del proyecto (España, Rumania, Eslovaquia y Portugal) recibieron información técnica y científica de los expertos provenientes de: Facultad de Farmacia UCAM, Murcia, España; Facultad de Biotecnología UCP, Porto, Portugal; BIOTEHNOL, USAMV Bucarest, Rumania; INCDBA IBA Bucarest, Rumania; CTC, Murcia, España y representantes de ONG No Gravity, Bratislava, Eslovaquia.

El curso se desarrolló con charlas teóricas y con:

- **Sesiones interactivas:** ver varias películas y comentarlas, análisis de dos clips de publicidad engañosa e identificar los mensajes correctos o erróneos enviados a los consumidores; elección de productos seguros y de calidad en una exposición; leer folletos de suplementos dietéticos que se venden en farmacias o saber comprar productos naturales en sitios especializados y en tienda virtual, etc.;
- **Intercambios de experiencias:** conservación de especies aromáticas del Mediterráneo que se utilizan en cocina; formas innovadoras de presentación de los productos alimenticios tradicionales; sabor natural en la preparación de helados, etc.

También se desarrollaron otros eventos como visitar la Iglesia barroca del antiguo Monasterio de Los Jerónimos (s. XVIII), Monumento Histórico-Artístico Nacional, sede de la Universidad Católica de Murcia, visitar el Centro Educativo Vistarreal (modelo organización de enseñanza preescolar y primaria) o la exposición y venta de hierbas aromáticas organizada en el campus de la Universidad.



El último día del curso, viernes 15 de Mayo de 2015, se realizó una sesión práctica muy interesante de „Cocina con Hierbas Mediterráneas" en el Centro de Cualificación Turística de Murcia, durante el cual los estudiantes se introdujeron a las tradiciones e innovaciones en el uso de plantas para sazonar alimentos. El video de este **Show Cooking** se incluirá en el curso online en preparación y por supuesto estará disponible para el público al final del proyecto Erasmus + "GOOD HERBS". Al término del curso se entregaron los certificados de participación.