



SERRA DE  
**TRAMUNTANA**  
MALLORCA  
PATRIMONIO MUNDIAL



Projecte aprenentatge i servei

Departament d'hoteleria.

<b>Títol</b>	<b>Cultura gastronòmica de la Serra de Tramuntana.</b>	
Professors encarregats	Carlos Morales Bibiloni	Juan Antonio Fernández Vila.
Projecte	Tasques	Servei
1.- Recerca de receptes de cuina manuscrites , publicació de les mateixes en format físic i digital .  Municipis : Sóller, Fornalutx, Deià, Pollença, Escorca.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Feina de recerca</li><li>• Elaboració de les receptes</li><li>• Tast</li><li>• Elaboració d'un servei especial amb les receptes treballades</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Publicació del material treballat</li><li>• Elaboració d'un servei especial al restaurant de l'IES.</li></ul>
2.- Cultura de l'oli.  Situació i estat de conservació de les tafones antigues de les principals possessions de la Serra	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viista a les principals possessions</li><li>• Fotografiar i documentar l'estat de la tafona</li><li>• Visita a les tafones actives i documentar el procès</li> <li>• Cates d'oli</li> <li>• Elaboració de plats amb Oli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Creació d'una web de l'oli a la Serra</li> <li>• Presentació de la web i show cooking de l'Oli a la Plaça de la constitució.</li></ul>

Sóller a 19 de maig de 2017