



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 10_GUISOS Y ESTOFADOS

FECHA INICIO	16 ABRIL 2018	
FECHA FIN	17 ABRIL 2018	
DURACION/ HORAS	18h.	
HORARIO	Día 16: 10:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00 Día 17: 10:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	C.I.F.P. CIUDAD DE ZAMORA Avda. de Requejo 39 - 49022 Zamora	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOSTAL RESTAURANTE OASIS C/CHURRUCA 58 49022 ZAMORA	
PROFESOR	SANTIAGO VICENTE FERNÁNDEZ	NIF: 45687221-K
COORDINADOR	IDOYA MOZO DELGADO	NIF: 71101268-B

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

➤ MÓDULO 1. Guisos y estofados (2 horas)

- Unidad Didáctica 1. Estudio de los principales productos a utilizar para la elaboración de guisos y estofados.
- Unidad Didáctica 2. La carne. Aves de corral. Caza de pluma. Caza de pelo. Pescado.
- Unidad Didáctica 3. Técnicas de elaboración y desarrollo de recetas.
- Unidad Didáctica 4. Estudio de productos de Castilla y León.

➤ MÓDULO 2. Presentación y decoración de platos. (1 hora)

- Unidad Didáctica 1. Importancia del efecto visual en la comida. El color del plato en función de su contenido.
- Unidad Didáctica 2. Montaje y presentación en fuente y en plato.
- Unidad Didáctica 3. Vajilla: características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.
- Unidad Didáctica 4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
- Unidad Didáctica 5. Distintas técnicas de presentación de platos de guisos y estofados.
- Unidad Didáctica 6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **SUPUESTOS PRÁCTICOS**
- **MÓDULO 3. Prácticas (12 horas)**
 - Elaboración y cocinado de guisos y estofados.
 - Degustación y análisis sensorial del producto cocinado: punto de cocción, sabor, etc...
 - Presentación del plato.