



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

**CURSO: 11_POSTRES ARTESANOS Y CASEROS. REPOSTERÍA TÍPICA Y TRADICIONAL
DE CYL**

FECHA INICIO	15 MAYO 2018	
FECHA FIN	17 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 15: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 16: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 17: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	IES VIRGEN DE LA CALLE_ESCUELA DE HOSTELERÍA CARRETERA SANTANDER S/N 34005 PALENCIA	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	POR DETERMINAR	
PROFESOR	MARIA ELENA DÍEZ MONTES MARISOL SECO FERNÁNDEZ	NIF: 12773315-N NIF: 12761295-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. Repostería artesanal y casera.**
 - Unidad Didáctica 1. Materias primas.
 - Unidad Didáctica 2. Procesos reposteros.
 - Unidad Didáctica 3. Elaboración de masas básicas.
 - Unidad Didáctica 4. Elaboración de crema pastelera y otros rellenos.
 - Unidad Didáctica 5. Elaboración de bombonería y chocolatería artesanal.
 - Unidad Didáctica 6. Elaboración de siropes, glassé,...

- **MÓDULO 2. Recetas de postres caseros**
 - Unidad Didáctica 1. Bizcocho.
 - Unidad Didáctica 2. Magdalenas.
 - Unidad Didáctica 3. Rosquillas.
 - Unidad Didáctica 4. Flan.
 - Unidad Didáctica 5. Arroz con leche.
 - Unidad Didáctica 6. Tarta de manzana.
 - Unidad Didáctica 7. Otras recetas.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

➤ **MÓDULO 3. Postres típicos de Castilla y León**

- Unidad Didáctica 1. Ingredientes de Castilla y León.
- Unidad Didáctica 2. Capricho de Reineta y flan de cereza de las Caderechas.
- Unidad Didáctica 3. Mantecadas de Astorga.
- Unidad Didáctica 4. Peras del Bierzo al Chocolate.
- Unidad Didáctica 5. Yemas y empiñonados de Aranda de Duero.
- Unidad Didáctica 6. Otros postres típicos de la región.

➤ **MÓDULO 4. Presentación y decoración de platos.**

- 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 postres.
- Unidad Didáctica 6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

▪ **SUPUESTOS PRÁCTICOS**

➤ **MÓDULO 5. Prácticas**

- Elaboración de masas, cremas, siropes...que servirán para fijar los conocimientos teóricos adquiridos en el curso.
- Haciendo uso del recetario de Castilla y León los alumnos elaborarán postres típicos de la comunidad.
- Presentación y decoración del plato elaborado.
- Degustación de postres elaborados.