



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 12_ESCABECHES, MARINADOS Y SALAZONES

FECHA INICIO	7 MAYO 2018	
FECHA FIN	8 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	18h.	
HORARIO	Día 7: 09:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 Día 8: 09:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	DOLCETRIZ COOKERY SCHOOL CALLE COMANDANTE ZORITA 3 24004 LEÓN	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOSTAL ALBANY C/LA PALOMA, 11-13 24003 LEON RESTAURANTE EL NEGRILLON C/24 DE ABRIL, Nº924004 LEON	
PROFESOR	SANTIAGO VICENTE FERNÁNDEZ	NIF: 45687221-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

➤ MÓDULO 1. Proceso del escabechado

- Unidad Didáctica 1. Salado y fermentación.
- Unidad Didáctica 2. Maduración.
- Unidad Didáctica 3. Temperatura y otros factores de control.
- Unidad Didáctica 4. Escabeches fríos, cocidos y fritos.
- Unidad Didáctica 5. El vinagre como conservante.

➤ MÓDULO 2. Proceso del marinado

- Unidad Didáctica 1. Descripción de la técnica de marinado de alimentos.
- Unidad Didáctica 2. Fórmula básica y variaciones.
- Unidad Didáctica 3. Condimentos, hierbas aromáticas y azúcares.
- Unidad Didáctica 4. Tiempo y otros factores de control.

➤ MÓDULO 3. Proceso del salazonado

- Unidad Didáctica 1. Definición y tipos.
- Unidad Didáctica 2. Proceso de elaboración.
- Unidad Didáctica 3. Factores de influencia en la penetración de la sal.
- Unidad Didáctica 4. Salazón seca y salazón húmeda.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- Unidad Didáctica 5. La salmuerización.
- Unidad Didáctica 6. Salado y fermentación.
- Unidad Didáctica 7. Factores que intervienen en el salazonado: pureza de la sal, temperatura, humedad, condiciones de almacenamiento...
- Unidad Didáctica 8. Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, mojama, huevas...

▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

MÓDULO 4. Prácticas

- Práctica de escabechado.
- Práctica de marinado.
- Práctica de salazonado de alimentos.
- Cata de vinagres, sal, y hierbas aromáticas.
- Degustación de productos terminados en escabeche, marinado y/o salazón.