



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

**LOTE: I\_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO**

**CURSO: 13\_LOS PESCADOS Y MARISCOS. SUS CORTES, MANEJO Y ELABORACIONES EN CYL**

FECHA INICIO	21 MAYO 2018	
FECHA FIN	24 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 21: 15:00 a 21:00 Día 22: 15:00 a 21:00 Día 23: 15:00 a 21:00 Día 24: 15:00 a 21:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	CIFP SAN GABRIEL Ctra. La Aguilera km 6,5 09400 Aranda de Duero (Burgos)	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	RESIDENCIA SAN GABRIEL Ctra. La Aguilera km 6,5 09400 Aranda de Duero (Burgos)	
PROFESOR	FRANCISCO JAVIER MONEDERO GARRIDO	NIF: 03465661-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

## TEMARIO:

### ▪ CONTENIDOS

#### ➤ MÓDULO 1. Pescado.

- Unidad Didáctica 1. Clasificación y tipos de pescado.
- Unidad Didáctica 2. Especies más utilizadas en Castilla y León.
- Unidad Didáctica 3. Características a tener en cuenta para la compra.
- Unidad Didáctica 4. Limpieza.
- Unidad Didáctica 5. Racionamiento.
- Unidad Didáctica 6. Operaciones preliminares.
- Unidad Didáctica 7. Sistemas de cocción.
- Unidad Didáctica 8. Sistemas de conservación. Anisakis.

#### ➤ MÓDULO 2. Marisco

- Unidad Didáctica 1. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.
- Unidad Didáctica 2. Historia en la alimentación.
- Unidad Didáctica 3. Los mariscos desde el punto de vista dietético.
- Unidad Didáctica 4. Clasificación de los mariscos.
- Unidad Didáctica 5. Especies más utilizadas.
- Unidad Didáctica 6. Características a tener en cuenta para la compra.
- Unidad Didáctica 7. Racionamiento.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- Unidad Didáctica 8. Sistemas de cocción.
- Unidad Didáctica 9. Presentaciones y terminaciones de mariscos.
  
- **MÓDULO 3. Salsas utilizadas en pescados y mariscos**
  - Unidad Didáctica 1. Salsas y mantequillas.
  - Unidad Didáctica 2. Fondos complementarios.
  - Unidad Didáctica 3. Salsas elaboradas con marisco
  
- **MÓDULO 4. Recetas de pescados y mariscos típicas de Castilla y León**
  
  
- **SUPUESTOS PRÁCTICOS**
  
- **MÓDULO 5. Prácticas**
  - Visita a supermercados y/o pescaderías para observar los diferentes productos expuestos para la venta y determinar las características de cada uno de ellos estudiadas en el curso.
  - Práctica de limpieza y corte de pescado.
  - Práctica de limpieza y preparación de marisco
  - Degustación de salsas que maridan con pescados y/o mariscos.