



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 15_LA COCINA CON LAS FIGURAS DE CALIDAD DE LAS CARNES FRESCAS DE CYL

FECHA INICIO	24 ABRIL 2018	
FECHA FIN	25 ABRIL 2018	
DURACION/ HORAS	18h.	
HORARIO	Día 24: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 Día 25: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	RESTAURANTE TOIXOS Ctra. Salamanca 3 05002 ÁVILA	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOTEL LAS LEYENDAS C/FRANCISCO GALLEGO 3 05002 AVILA	
PROFESOR	IVÁN HERNÁNDEZ	NIF: 70826121-J
COORDINADOR	IDOYA MOZO DELGADO	NIF: 71101268-B

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. Materias primas, maquinaria y equipos utilizados en carnes, aves, caza y despojos.**
 - Unidad Didáctica 1. Análisis de la carne, aves, caza y despojos utilizados en cocina.
 - Unidad Didáctica 2. Cualidades culinarias de cada una de ellas.
 - Unidad Didáctica 3. Descripción de las operaciones de regeneración y preelaboración.
 - Unidad Didáctica 4. Maquinaria y utillaje.

- **MÓDULO 2. Técnicas de cocinado y conservación de carnes, aves, caza y despojos.**
 - Unidad Didáctica 1. Definición. Fundamento de la cocción. Técnicas de cocinado.
 - Unidad Didáctica 2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.
 - Unidad Didáctica 3. Conservación de carnes, aves, caza y despojos.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **MÓDULO 3. Platos típicos de Castilla y León a base de carnes, aves, caza y despojos.**
 - Unidad Didáctica 1. Platos elementales más divulgados y su elaboración.
 - Unidad Didáctica 2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

- **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 platos elaborados con carnes, aves y caza.
 - Unidad Didáctica 6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

- **SUPUESTOS PRÁCTICOS**

- **MÓDULO 5. Prácticas**
 - Práctica de identificación de distintas piezas de carne.
 - Práctica de regeneración de producto.
 - Práctica de preelaboración de carnes.
 - Elaboración de un plato típico de la comunidad de Castilla y León.
 - Presentación y decoración del plato elaborado.