



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

**LOTE: I\_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO**

**CURSO: 2\_LA COCINA DE LAS VERDURAS, HIERBAS, FLORES Y ACEITES DE LA REGIÓN**

FECHA INICIO	07 MAYO 2018	
FECHA FIN	09 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 7: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 Día 8: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 Día 9: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	CLUB GASTRONÓMICO A TEMPORE CALLE MAZAS 23 37008 SALAMANCA	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOTEL EMPERATRIZ I C/Compañía nº44 Salamanca Tfno: 923.21.92.00	
PROFESOR	FERNANDO MARTÍN VALPUESTA	NIF: 45571943-L
COORDINADOR	IDOYA MOZO DELGADO	NIF: 71101268-B

## TEMARIO:

### ▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. Verduras y hortalizas**
  - Unidad Didáctica 1. Variedades según la estacionalidad.
  - Unidad Didáctica 2. Ecológico. Orgánico.
  - Unidad Didáctica 3. De la raíz al fruto. Partes comestibles.
  - Unidad Didáctica 4. Conocimientos básicos para su cocinado.
  - Unidad Didáctica 5. Fermentados en el mundo vegetal.
  
- **MÓDULO 2. Hierbas Aromáticas y Especies**
  - Unidad Didáctica 1. Diferentes hiervas aromáticas y especias
  - Unidad Didáctica 2. Técnicas y usos de cada una de ellas
  - Unidad Didáctica 3. Uso de hierbas y especias en la cocina española
  - Unidad Didáctica 4. Currys y mezclas especiadas
  - Unidad Didáctica 5. Métodos de conservación



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- **MÓDULO 3. La cocina con flores**
  - Unidad Didáctica 1. Flores comestibles. Tipos.
  - Unidad Didáctica 2. Preparación para su uso en cocina.
  - Unidad Didáctica 3. Aplicaciones en la cocina: aromatizante, decoración, jarabes, aceites, colorante, etc...
  
- **MÓDULO 4. Uso de aceites en gastronomía**
  - Unidad Didáctica 1. Tipos de aceite utilizados en cocina. Características.
  - Unidad Didáctica 2. El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en España. Zonas de Producción. Variedades y sus características.
  - Unidad Didáctica 3. Elaboración de AOVE. Análisis sensorial de AOVE. Calidad.
  - Unidad Didáctica 4. Usos culinarios del AOVE.
  
- **SUPUESTOS PRÁCTICOS**
  
- **MÓDULO 5. Prácticas en cocina**
  - Elaboración y demostración de diferentes platos vegetales.
  - Análisis sensorial de hierbas aromáticas y especias e infusiones de las mismas.
  - Desecar flores para su uso en recetas.
  - Elaboración de aceite, jarabe y agua de flores.
  - Elaboración de flores escarchadas.
  - Análisis sensorial de los distintos tipos de aceites.
  - Prácticas de fritura utilizando distintos aceites.