



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

**LOTE: I\_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO**

**CURSO: 3\_REPOSTERÍA Y PASTELERÍA DE VANGUARDIA**

FECHA INICIO	08 MAYO 2018	
FECHA FIN	10 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 8: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 9: 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 Día 10: 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. Técnicas de repostería y pastelería**
  - Unidad Didáctica 1. Técnicas culinarias, equipamiento y materias primas.
  - Unidad Didáctica 2. Cremas y rellenos.
  - Unidad Didáctica 3. Diferentes masas.
  - Unidad Didáctica 4. Jarabes, baños, confituras, salsas...
  - Unidad Didáctica 5. Sorbetes y helados.
  - Unidad Didáctica 6. Pastelería salada.
  
- **MÓDULO 2. Movimientos, estilos y tendencias**
  - Unidad Didáctica 1. El proceso creativo.
  - Unidad Didáctica 2. Nuevas tendencias en pastelería
  - Unidad Didáctica 3. Nuevas texturas. Presentaciones y estilos.
  - Unidad Didáctica 4. Decoraciones y terminaciones.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

## ▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

### ➤ MÓDULO 3. Prácticas en cocina

- Aplicaciones prácticas: gelificantes, gases y sifones, aplicaciones con nitrógeno líquido, esferificaciones, el vacío, caramelo neutro.
- Elaboración de mousses y derivados.
- Emplatados. Elementos que alteran el sabor: volumen, elementos decorativos, integración.
- Cata de las elaboraciones realizadas.