



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

**LOTE: I\_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO**

**CURSO: 5\_LOS GELES EN LA COCINA-CROMOTERAPIA**

FECHA INICIO	24 MAYO 2018	
FECHA FIN	25 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	18h.	
HORARIO	Día 24: 09:30 a 14:00 y de 16:00 a 20:30 Día 25: 09:30 a 14:00 y de 16:00 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	HOTEL PALACIO DE CONGRESOS Clara Campoamor, nº 13 34003 – Palencia  Las comidas se harán en: RESTAURANTE MOESÍA Avda. Derechos Humanos nº3 34003 - Palencia	
PROFESOR	MARIA ELENA DÍEZ MONTES MARISOL SECO FERNÁNDEZ VICTOR CARRANZA FRAILE	NIF: 12773315-N NIF: 12761295-K NIF: 71929557-R
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

## TEMARIO:

### ▪ CONTENIDOS

#### ➤ MÓDULO 1. Geles en cocina. (1 hora)

- Unidad Didáctica 1. Geles y procesos de gelificación.
- Unidad Didáctica 2. Funciones de la gelificación.
- Unidad Didáctica 3. Particularidades: gelatina, pectina, agar-agar, alginatos.

#### ➤ MÓDULO 2. Sustancias que dan origen a los geles (1 hora)

- Unidad Didáctica 1. Origen, características y propiedades de: Agar-Agar, Goma Gellan Rosa, Kappa, Iota, Goma Tara, Metilcelulosa.

#### ➤ MÓDULO 3. Cromoterapia en cocina (1 hora)

- Unidad Didáctica 1. Uso de los colores en la historia.
- Unidad Didáctica 2. Colores e influencias emocionales.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- Unidad Didáctica 3. Coloración de los alimentos. Pigmentos naturales.
- Unidad Didáctica 4. Cromonutrición: Beneficios de los alimentos según sus colores.
- Unidad Didáctica 5. Importancia del efecto visual en la comida. El color del plato en función de su contenido.

## ▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

### ➤ MÓDULO 4. Prácticas en cocina (12 horas)

- Esferificaciones inversas y directas.
- Taller de cromoterapia: aplicación sensorial del color en los platos.