



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 7_LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS Y SUS APLICACIONES EN LA COCINA EVOLUCIONADA

FECHA INICIO	14 MAYO 2018	
FECHA FIN	16 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 14: 09:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 Día 15: 09:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 Día 16: 09:00 a 14:00	
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	VICTOR MANUEL CARRANZA FRAILE	NIF: 71929557-R
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. Tecnología e innovación en la cocina**
 - Unidad Didáctica 1. Equipos y utensilios inteligentes. La era Smart.
 - Unidad Didáctica 2. Aplicaciones móviles (APPs).
 - Unidad Didáctica 3. Impresoras 3D.
 - Unidad Didáctica 4. Robots de cocina.

- **MÓDULO 2. Ventajas e inconvenientes del uso de tecnología en cocina**
 - Unidad Didáctica 1. Control de calidad.
 - Unidad Didáctica 2. Gestión de tiempo.
 - Unidad Didáctica 3. Costes.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

➤ MÓDULO 3. Prácticas

- Visitas a restaurantes vanguardistas y a restaurantes tradicionales para estudiar si la aplicación de las nuevas tecnologías influye en el tipo de menú elaborado, en el tipo de clientes y en el precio final de los platos.
- Analizar cómo percibe el consumidor final el uso de tecnologías sofisticadas en la cocina mediante la realización de encuestas y cuestionarios.
- Brain storming: El futuro en la cocina.