



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 9_LAS ENSALADAS Y SUS VARIEDADES

FECHA INICIO	02 MAYO 2018	
FECHA FIN	04 MAYO 2018	
DURACION/ HORAS	18h.	
HORARIO	Día 02: 08:00 a 14:00 Día 03: 08:00 a 14:00 Día 04: 08:00 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	FRANCISCO JAVIER MONEDERO GARRIDO	NIF: 003465661-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

➤ MÓDULO 1. Ingredientes para ensaladas

- Unidad Didáctica 1. Verduras, hortalizas y frutas.
- Unidad Didáctica 2. Pastas, quinoa, trigo, arroz,...
- Unidad Didáctica 3. Frutos secos.
- Unidad Didáctica 4. Legumbres.
- Unidad Didáctica 5. Otros ingredientes.
- Unidad Didáctica 5. Tratamiento, preparación y combinación de ingredientes.
Tipos de ensaladas.

➤ MÓDULO 2. Aderezos

- Unidad Didáctica 1. Vinagretas.
- Unidad Didáctica 2. Mayonesa, salsa rosa y derivados.
- Unidad Didáctica 3. Salsas con base de yogur.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

➤ **MÓDULO 3. Presentación de ensaladas**

- 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 ensaladas.
- Unidad Didáctica 6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

▪ **SUPUESTOS PRÁCTICOS**

➤ **MÓDULO 4. Prácticas**

- Reconocimiento de variedades de verduras, su sabor y textura.
- Elaboración de ensaladas variadas e innovadoras.
- Elaboración de los distintos aderezos y su cata.
- Presentación de platos y fuentes.