

# GASTRONOMÍA DE CAZA Y SETAS



## JUSTIFICACIÓN

La formación viene demandada por ser un producto abundante en la región, tener una tradición arraigada en la cocina del terruño y por tanto utilizada en el mundo laboral relacionado con la gastronomía

## OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL:

Conocer las bases de la cocina de la caza y de las setas. Conocimiento básico de la materia prima. Conocer múltiples aplicaciones de la caza y las setas.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** Saber usar las setas como plato, guarnición o salsa. Aplicar las marinadas a una pieza de caza. Saber las diferentes aplicaciones de los tipos de caza. Combinar las carnes de caza con las diferentes guarniciones.

## CONTENIDOS

**UNIDAD 1** Muestra de setas: exposición de setas frescas de cultivo, congeladas tradicionalmente y industrialmente. Presentación de un dossier de setas más utilizadas. El uso de las setas secas. Salsas a base de setas. Setas en diferentes texturas: confitado, mousse y en crudo. Conservación de las setas.

**UNIDAD 2** Platos a base de setas: Ensalada helada de setas. Sinfonía de setas. Setas asadas con tocino ibérico. Carpaccio vegetal

**UNIDAD 3** Partes óptimas de la caza Dossier sobre las generalidades y aplicaciones de la caza. Arroz de aves de caza. Marinadas de caza. Cocciones nocturnas de piezas grandes.

**UNIDAD 4** Guarniciones de caza: a base de pasta, fruta, verduras legumbres. Preparaciones previas de la caza. Salsas de utilización más común. Terrina de caza. Ensaladas de caza. Liebre a la royale como plato emblemático. Montaje de platos de caza y degustación. Justificación de las elaboraciones. Conclusiones finales del curso. Variantes y aportaciones.

## METODOLOGÍA

### METODOLOGÍA UTILIZADA EN EL DESARROLLO DE LA ACCIÓN FORMATIVA

En la modalidad presencial, el/la docente transmite al alumnado los conocimientos necesarios acerca de la materia a impartir a través de diferentes métodos:

**Método expositivo:** No debe entenderse como una lección magistral, sino como apoyo a la adquisición de los conocimientos por parte del alumno/a. De esta forma se plantea la realización de las siguientes actividades:

- presentación e introducción de cada unidad didáctica.—sondeo de los conocimientos iniciales de los alumnos/ as.
- explicación y revisión de los contenidos teóricos

**Organización asociativa:** El/la docente va relacionando la información nueva con la que el alumno/a ya posee, para conseguir el aprendizaje significativo. En todo momento tendremos en cuenta las características propias del aprendizaje de adultos, así como el hecho de que pertenecen al colectivo de trabajadores. En este sentido los contenidos se orientarán hacia situaciones reales, motivando al alumno cuando descubra que sus necesidades se pueden llegar a satisfacer mediante el aprendizaje.

**DESTINATARIOS 20 plazas.** dirigidas al profesorado de las familias profesionales de Hostelería, Turismo y afines de la Comunidad de Extremadura

**LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN Lugar:** IES JARANDA, de Jaraandilla de la Vera, los días 18, 19 y 20 de Febrero de 2016

**Jueves y viernes: 16-21 h. sábado: 9-21 h.**

**CERTIFICACIONES** Se expedirá certificación de 2 créditos (20 horas) a quienes asistan al menos al 85 % del tiempo de duración de la actividad (Orden 31-10-2000/DOE nº 128 de 4-11-2000)

**INSCRIPCIONES** Las inscripciones se harán on-line, en la siguiente dirección: <http://inscripciones.educarex.es/index.php?id=53185> El plazo de inscripción será del 1 al 15 de Febrero.

## ASESOR RESPONSABLE

Juan E. Gallego



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

Una manera de hacer Europa

