



LOTE III: COCINA MICOLÓGICA

Para la información y el envío de las solicitudes de los cursos que se relacionan a continuación, se dirigirán a la siguiente empresa:

ASOCIACIÓN DE MAESTRES DE COCINA DE CASTILLA Y LEÓN

AVDA. RAMÓN PRADERA, 11 BAJO

47009 – VALLADOLID

Teléfono: 983-371078

Fax: 983-371078

Correo electrónico: maestres@maestresdecocina.com

- **Cursos que componen el lote:**

1. **Taller de cata de setas (3 ediciones).**

- **Objetivos:**

- Conocimiento macroscópico de las principales setas comestibles de Castilla y León: características morfológicas y organolépticas.
- Experimentación de las características sensoriales: taller de cata de setas.
- Aplicación culinaria: de los sentidos a los fogones. Tratamientos culinarios más adecuados y combinaciones de sabores en relación con las setas.

- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros y profesionales de la restauración de Castilla y León.

- **Duración:** 8 horas (1 día).

1º EDICIÓN:

- **Lugar y fecha:** Burgos – 11 de mayo de 2009.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **Plazo de presentación:** Del 11 al 30 de abril de 2009.
- **Profesorado:** Jesús Prieto.

2ª EDICIÓN

- **Lugar y fecha:** León – 1 de junio de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 2 al 21 de mayo de 2009.
- **Profesorado:** César Boal.

3ª EDICIÓN:

- **Lugar y fecha:** Ávila – 26 de octubre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 26 de septiembre al 15 de octubre de 2009.
- **Profesorado:** Gabino González

2. Seguridad alimentaria y técnicas de conservación de setas con y sin tratamiento térmico para la elaboración de platos micológicos (3 ediciones).

- **Objetivos:**
 - Conocimiento macroscópico de las principales setas comestibles de Castilla y León: características morfológicas y organolépticas.
 - Seguridad alimentaria, aprovisionamiento y conservación, en relación con las setas.
 - Técnicas de conservación de setas.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros y profesionales de la restauración de Castilla y León.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **Duración:** 8 horas (1 día).

1º EDICIÓN:

- **Lugar y fecha:** Salamanca – 18 de mayo de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 18 de abril al 7 de mayo de 2009.
- **Profesorado:** Jesús Prieto.

2ª EDICIÓN

- **Lugar y fecha:** Segovia – 8 de junio de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 8 al 28 de mayo de 2009.
- **Profesorado:** Técnico de la Junta de Castilla y León.

3ª EDICIÓN:

- **Lugar y fecha:** Palencia – 28 de septiembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 28 de agosto al 17 de septiembre de 2009.
- **Profesorado:** Técnico de la Junta de Castilla y León.

3. **Usos de las setas y los hongos en la cocina de los postres y en la pastelería.**

- **Objetivos:**
 - Las setas en los postres.
 - Elaboración y composición de postres y productos de pastelería con setas.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **Duración:** 15 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Zamora – 21 y 22 de septiembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 21 de agosto al 10 de septiembre de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.
- **Profesorado:** Jesús Prieto y Julián Arranz.

4. **El tratamiento culinario de las setas y hongos de Castilla y León según los recetarios tradicionales y los conceptos modernos de cocina.**

- **Objetivos:**
 - Concepción tradicional de la cocina de las setas.
 - Nuevas tendencias en la cocina de las setas.
 - Preparación culinaria y aplicación de nuevas técnicas a platos con setas.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros y profesionales de la restauración de Castilla y León.
- **Duración:** 15 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Soria – 19 y 20 de octubre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 19 de septiembre al 8 de octubre de 2009.
- **Régimen:** Internado – Habitación compartida.
- **Profesorado:** César Boal y Miguel Ángel de la Cruz.

5. **Elaboración y diseño de tapas y aperitivos con setas y hongos.**

- **Objetivos:**



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- Ampliación de la oferta de este servicio, incrementando su originalidad y utilizando nuevos métodos y productos más evolucionados.
- Crear nuevos aperitivos y tapas, aplicando técnicas de combinación de colores y presentación.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.

- **Duración:** 15 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Valladolid – 9 y 10 de noviembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 9 al 30 de octubre de 2009.
- **Régimen:** Internado. Habitación compartida.
- **Profesorado:** César Boal y Manuel Astorga.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

CURSOS DE FORMACIÓN PARA EL SECTOR TURÍSTICO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

* Curso solicitado, fecha y lugar

.....

* Nombre y apellidos

* D.N.I..... Dirección.....

* Población.....Código Postal.....Provincia.....

* Teléfono.....Fax.....Correo electrónico.....

* Fecha de nacimiento.....

* Vinculación profesional con el curso solicitado.....

.....

* Nacionalidad.....

Empleado empresa y puesto concreto

.....

Desempleado

Firmado:

INSTRUCCIONES

A esta hoja de inscripción deberá acompañar **SIEMPRE** (*) los siguientes documentos:

- Fotocopia del D.N.I.
 - Curriculum vitae
 - Contrato (copia) laboral, en caso de empleados en el sector o nómina del último mes
 - Fotocopia del último recibo, en caso de régimen de autónomos
 - Fotocopia de la tarjeta del ECYL, en caso de desempleados
- (*) No se tendrán en cuenta las solicitudes sin documentación**

Los datos recogidos, conforme a lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, en la presente solicitud serán incluidos en un fichero denominado "Formación Turística", y cuyo responsable del fichero es el Servicio de Calidad e Innovación Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Consejería de Cultura y Turismo.

La finalidad de la recogida de datos de carácter personal es la selección de alumnos para la realización de los cursos de formación turística que organiza la citada Dirección General. En caso de negarse a comunicar los datos podría ser imposible mantener cualquier tipo de relación administrativa con usted.

Vd. da, como titular de los datos, su consentimiento y autorización para la inclusión de los mismos en el fichero ut supra detallado. En cualquier caso, podrá ejercitar gratuitamente los derechos de acceso, rectificación, cancelación y/o oposición dirigiéndose a la Dirección General de Turismo con sede en el Paseo de Filipinos, nº 1 en Valladolid, o bien, y, con carácter previo a tal actuación, solicitar con las mismas señas, que le sean remitidos los impresos que el responsable del fichero tiene a tal efecto.