



## **LOTE II: COCINA TRADICIONAL**

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

STUDIO 21 – CENTROS DE FORMACIÓN, S.L.

C/ Cigüeña, 11 Entp. Local 1

47012 – VALLADOLID

Teléfono: 983 - 218285

Fax: 983 - 218356

Correo electrónico: turismo@studio21sl.com

- **Cursos que componen el lote:**

1. **Escabeches, marinados, salazones.**

- **Objetivos:**

- Técnicas de cocción y conservación.
- Aplicaciones básicas.
- Explicación física – química de cada uno.
- Explicación del recetario tradicional.

- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración.

- **Duración:** 15 horas (2 días).

- **Lugar y fecha:** Burgos – 14 y 15 de septiembre de 2009.

- **Plazo de presentación:** Del 14 de agosto al 3 de septiembre de 2009.

- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.



## **2. Elaboración de guarniciones y diseño de platos.**

- **Objetivos:**
  - Selección de las mejores guarniciones para pescados y carnes de nuestro recetario.
  - Tipos de conservación de las guarniciones y su almacenamiento.
  - Decoración con guarniciones.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración.
- **Duración:** 15 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Fuenteginaldo (Salamanca) – 16 y 17 de marzo de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 16 de febrero al 5 de marzo de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.
- **Profesorado:** Rubén Alonso Velásquez y Antonio Medina López.

## **3. El arroz.**

- **Objetivos:**
  - Conocimiento de las diferentes variedades y valor nutricional.
  - Técnicas y aplicaciones de las diferentes variedades y valor nutricional.
  - M.E.P. de una carta de arroces.
  - Recetario tradicional del arroz.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración.
- **Duración:** 15 horas (2 días).



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- **Lugar y fecha:** Segovia – 22 y 23 de septiembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 22 de agosto al 11 de septiembre de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.

## **4. Repostería, sus masas tradicionales y las cremas.**

- **Objetivos:**
  - Conocimiento básico de sus ingredientes.
  - ¿Cómo funcionan las harinas y las levaduras?
  - Manipulación y conservación de las masas.
  - Explicación de las técnicas (cocidas, aireadas, gelificadas) de las cremas.
  - Manipulación y conservación de las cremas.
  - ¿Cómo funcionan los huevos y los lácteos?
  - Técnicas de elaboración de masas y cremas.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros y ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.
- **Duración:** 20 horas (3 días).
- **Lugar y fecha:** Palencia – 22, 23 y 24 de junio de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 22 de mayo al 11 de junio de 2009.
- **Régimen:** Internado – Habitación compartida.

## **5. Cocina y salud.**

- **Objetivos:**
  - Cocinar saludablemente con productos castellanos y leoneses.
  - Conocer la cocina para diabéticos, celíacos, hipertensos ...
  - La cocina vegetariana.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- La nutrición como referente en la cocina.

- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.
- **Duración:** 20 horas (3 días).
- **Lugar y fecha:** Saldaña (Palencia) – 9, 10 y 11 de marzo de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 9 al 26 de febrero de 2009.
- **Régimen:** Internado. Habitación compartida.
- **Profesorado:** Nuria Santander Leonardo.

## 6. **Tapas y aperitivos, la cocina en miniatura (3 ediciones).**

- **Objetivos:** Ampliación de la oferta de este servicio incrementando su originalidad, utilizando productos tradicionales y más evolucionados. Crear nuevos pinchos y tapas, trabajando con técnicas de combinación de colores y presentación.
- **Destinatarios:** Cocineros, ayudantes de cocina, y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.
- **Duración:** 10 horas (2 tardes).

1º EDICIÓN:

- **Lugar y fecha:** León – 16 y 17 de febrero de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 16 de enero al 5 de febrero de 2009.

2ª EDICIÓN

- **Lugar y fecha:** Medina del Campo (Valladolid) – 23 y 24 de febrero de 2009.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- **Plazo de presentación:** Del 23 de enero al 12 de febrero de 2009.
- **Profesorado:** Gerardo García Barrio y José Alberto Jiménez Jiménez.

3ª EDICIÓN:

- 
- **Lugar y fecha:** Ávila – 28 y 29 de septiembre de 2009.
  - **Plazo de presentación:** Del 28 de agosto al 17 de septiembre de 2009.

## 7. La cocina de los banquetes.

- **Objetivos:**
  - Profundizar en el conocimiento de cómo elaborar menús apropiados para banquetes con calidad.
  - Maximizar los recursos humanos disponibles y el aprovechamiento de género.
- **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:** Soria – 27 y 28 de abril de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 27 de marzo al 16 de abril de 2009.
- **Régimen:** Internado. Habitación compartida.
- **Profesorado:** José Alberto Jiménez Jiménez y Gerardo García Barrio.

## 8. Los cortes de la cocina.

- **Objetivos:**
  - Conocimiento de los diferentes cortes.



# Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo  
Dirección General de Turismo

- Por qué los cortes son importantes.
  - Utilización de cada tipo de corte.
  - Utensilios de corte y sus usos.
  - Despiece de carne y pescado.
- **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:** Zamora – 14 y 15 de septiembre de 2009.
  - **Plazo de presentación:** Del 14 de agosto al 3 de septiembre de 2009.
  - **Régimen:** Internado - Habitación compartida.

## 9. Asados, plancha, parrilla y guisos de las distintas piezas de carne de Castilla y León.

- **Objetivos:**
  - Conocimiento y características de las carnes frescas con indicativo de calidad.
  - Sus distintas fórmulas de elaboración.
  - Elaboración y preparación de los platos más típicos y tradicionales de nuestra región.
  - Punto de las carnes y conservación.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración de Castilla y León.
- **Duración:** 20 horas (3 días).
- **Lugar y fecha:** Lugueros (León) – 25, 26 y 27 de mayo de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 25 de abril al 14 de mayo de 2009.



- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.
- **Profesorado:** Rubén Alonso Velázquez y Carlos González Hernández.

## **10. Los pescados y mariscos en la cocina castellano – leonesa.**

- **Objetivos:**
  - Conocer y elaborar los distintos platos tradicionales de Castilla y León preparados con pescados y mariscos.
  - Distintos tipos de cocción del marisco y formas de cocinarlo.
  - Aumentar la oferta gastronómica de Castilla y León con el fin de ofrecer más calidad en nuestros servicios.
- **Destinatarios:** Jefes de cocina, cocineros, ayudantes de cocina y otros profesionales de la restauración.
- **Duración:** 20 horas (3 días).
- **Lugar y fecha:** Salamanca – 21, 22 y 23 de septiembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 21 de agosto al 10 de septiembre de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.



**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.