



Área: **COCINA Y PASTELERÍA.**

Fecha: **Sábado 7 de mayo de 2016**

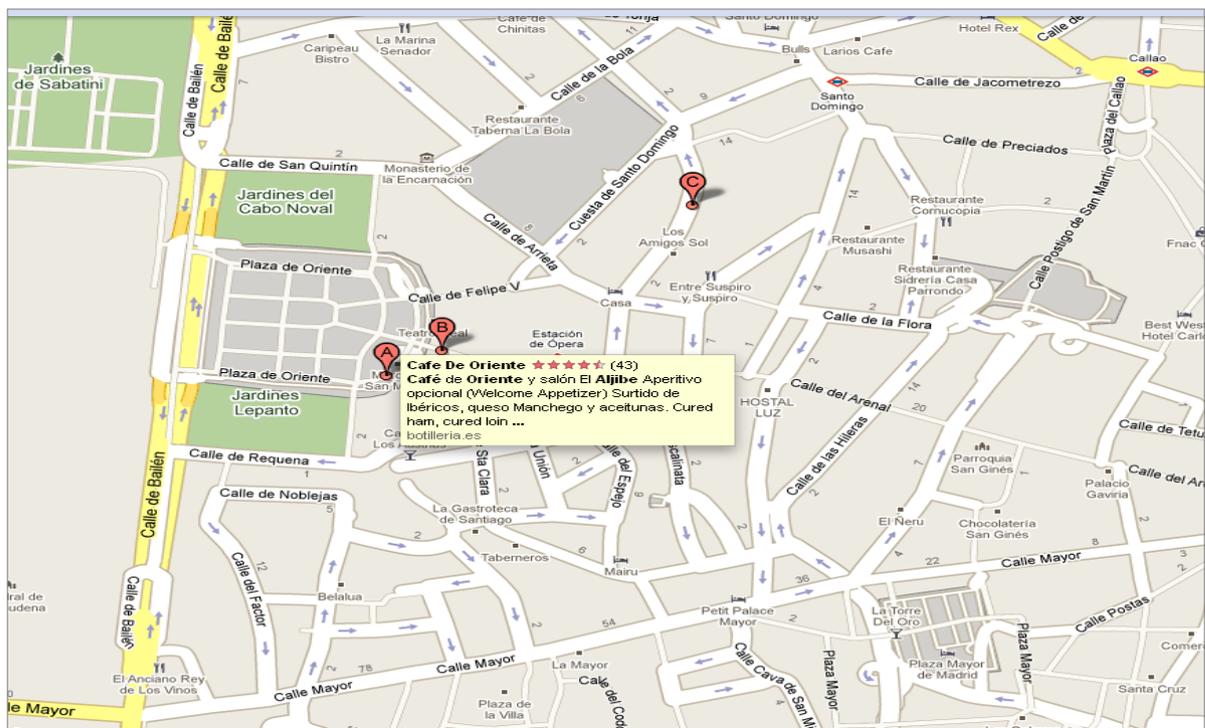
**LUGAR DE CELEBRACIÓN**

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00



## REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.



## PROPUESTA PROGRAMA

---

### AREA COCINA de 10:00 a 14:00

---

#### ***Procesos de higiene y seguridad alimentaria***

En esta sesión, principalmente teórica, se tratará una parte esencial en el desarrollo de la actividad de una cocina: conocer los procesos de higiene y seguridad alimentaria.

Aprenderemos a aplicar correctamente la normativa vigente relacionada con la manipulación de alimentos, seguridad e higiene alimentaria.

Veremos los procedimientos y pautas de rutina de trabajo higiénicas y su correcta utilización.

Los contenidos a tratar en esta sesión son:

- Introducción a la seguridad e higiene.
- Riesgos asociados a los alimentos.
- Desinfección, limpieza y prácticas correctas de higiene.
- Residuos alimentarios.
- Salud laboral.

### AREA PASTELERÍA de 16:00 a 20:00

---

#### ***Pastelería salada***

En la sesión de la tarde realizaremos varias elaboraciones en las que trabajaremos tres tipos de masas claves en la pastelería salada:

- Masas friables
- Masas fermentadas
- Masas hojaldradas.



Aprenderemos a hacer las masas y veremos diferentes opciones de elaboraciones que se pueden hacer con ellas:

- ✓ Masa friable: quiche y pastel murciano
- ✓ Masas fermentadas: cocas y focaccias
- ✓ Masa hojaldrada: canutillos y saladitos
- ✓ Varios: snacks parmesano

## OBJETIVOS

---

- Conocer comprender y aplicar correctamente la normativa vigente relacionada con la manipulación, seguridad e higiene alimentaria
- Aprender a implementar procedimientos y pautas de rutina de trabajo higiénicas.
- Aprender a hacer la limpieza de diferentes productos como pescado o carne y la gestión de sus residuos.
- Reforzar las bases de las elaboraciones saladas de la pastelería.
- Aplicar diferentes técnicas acordes con cada elaboración.
- Conocer las materias primas más utilizadas y cómo trabajar con ellas.
- Elaborar diferentes especialidades reforzando el aprendizaje de las técnicas básicas usadas en pastelería.

## BIBLIOGRAFÍA

---

Manual de asignaturas SEAS

## MATERIALES NECESARIOS

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.



## DURACIÓN ESTIMADA

---

8-9 horas.

## TIMMING

---

Cocina: 10:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 20:00 horas

***Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.***

## PROFESORADO

---

### **Ismael Paredes**

Jefe de cocina de La Taberna del Alabardero de Madrid.

### **Luisa Jaime**

Profesora pastelería de ESAH Madrid.