

---

## PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 11 de Noviembre de 2017

### LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero  
C/ Zaragoza, nº 20  
41001 Sevilla  
Teléfono: 954.50.27.21  
Horario: De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00.

### REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

### PROPUESTA ÁREA COCINA - PASTELERÍA

#### COCINA

“Cocina Japonesa: Cocina saludable por excelencia”

#### PASTELERÍA

"Montajes y asociaciones en pastelería"

Trataremos las técnicas de montaje y terminación de postres y las asociaciones de sabor y texturas para realizar el montaje de tartas y pasteles con distintas técnicas, además trabajaremos diferentes combinaciones de sabores para dar lugar a productos equilibrados y atractivos.

### OBJETIVOS

- Profundizar en la cocina japonesa, de las cocinas más sanas del mundo
- Aprender el tratamiento del pescado en la cocina japonesa
- Aprender los ingredientes y técnicas usuales de la cocina japonesa
- Aprender a realizar distintas elaboraciones de cocina japonesa: sushi, ramen, tempura...
- Aprender a trabajar en pastelería combinando sabores para dar lugar a productos equilibrados y atractivos
- Aprender diferentes técnicas de montaje y terminación de platos de postre
- Aprender asociaciones de sabor y textura para realizar el montaje de tartas y pasteles, aplicando distintas técnicas.

### BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

---

## MATERIALES NECESARIOS

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

---

## PROFESORADO

---

### **Fernando Leyva Espadafor**



#### **Profesor del curso de Cocina Profesional Avanzada**

Diplomatura Superior en Cocina y Pastelería. Escuela de Hostelería de Sevilla.  
Taberna del Alabardero de Sevilla - Escuela Superior de Hostelería de Sevilla,  
Pastelero y Profesor Pastelería.



### **Natalia Polaina**

#### **Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa, Manipulador de Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria.**

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).