





gastro

Curso de
INICIACIÓN EN TÉCNICAS DE PANADERÍA

PAN, VIDA, ARTE Y TRADICIÓN

Impartido por Mercedes López Pérez.
Profesora de cocina y pastelería en la escuela de
Hostelería I.P. Fernando Quiñones de Cádiz

17, 18, 24 Y 25 DE MAYO DE 2021

DE 16.30 A 20.30 H.

ESCUELA DE HOSTELERÍA I.P. FERNANDO QUIÑONES DE CÁDIZ

Patrocina

 Diputación
de Cádiz

Organiza

 Universidad
de Cádiz
Vicerrectorado de Cultura
Servicio de Extensión Universitaria

gastro
UCA



celama
territorio**extensión**

Vicerrectorado de Cultura
Edificio Constitución 1812
Paseo Carlos III, nº 3 - 1ª planta.
11003 - Cádiz
Tfn.: 956 01 58 00
celama.uca.es
extension@uca.es

ACTIVIDAD GASTROUCA. CAMPUS GASTRONÓMICO.

PAN, VIDA, ARTE Y TRADICIÓN.

Curso de Iniciación en técnicas de panadería

FECHAS:

17, 18, 24 Y 25 de mayo de 2021

LUGAR Y HORARIO

Cocina y Pastelería. I.P. Fernando Quiñones de Cádiz, Escuela de Hostelería. De 16.30 a 20.30

PONENTES

Mercedes López Pérez. Profesora de cocina y pastelería en la escuela de Hostelería I.P.
Fernando Quiñones de Cádiz.

NÚMERO DE ALUMNOS:

12

OBJETIVOS:

Conocer:

- Las distintas materias primas (tradicionales y de nueva generación) y sus efectos en las masas de panadería y bollería.
- Pre-fermentos, tipos y aplicaciones en las diferentes variedades de pan.
- Tipos de harinas, efectos y resultados en las masas de panadería.

Elaboración de distintos tipos de panes según:

- Porcentaje de hidratación.
- Técnica empleada.

Conocer la nueva legislación del pan como instrumento de defensa de la calidad del mismo y de la información al consumidor.

La importancia del pan en la dieta diaria, realidad y falsas creencias en torno al consumo de pan.

PROGRAMACIÓN:

Día 1: Pan tipo mollete y falso Llonguet y Trenzadas pan de Viena.

Día 2: Panes de masa dura: Pan besao, pan piña, cundy y carrete. Panes de diseño.

Día 3: Pan burger y perritos. Panes de alta hidratación.

Día 4: Pan de centeno. Pan de maíz y yogur. Pan de remolacha y espinaca

CONTENIDOS:

- **Cualidades organolépticas, características y efectos de los siguientes componentes en las masas de panadería y bollería:**
 - La sal.
 - El agua.
 - La harina.
 - Levadura.

- **Distintos tipos de pre-fermentos y su aplicación en panadería y bollería:**
 - Masas madres convencionales.
 - Masas madres de cultivo.
 - Poolish.
 - Esponja.
 - Biga.

- **Sistemas de panificación:**
 - Sistemas tradicionales.
 - Maduración en frío positivo.
 - Fermentación controlada.



gastro

Iniciación
A LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

COMER CON LOS OJOS

Impartido por **Guillermo Perea Piñero**.
Profesor de dirección de cocina en el I.E.S. Pintor
Juan Lara de El Puerto de Santa María

14, 15, 16, 17 Y 18 DE JUNIO DE 2021
DE 16.30 A 20.30 H.

ESCUELA DE HOSTELERÍA I.P. FERNANDO QUIÑONES DE CÁDIZ



celama
territorioextensión

Vicerrectorado de Cultura
Edificio Constitución 1812
Paseo Carlos III, nº 3 - 1ª planta.
11003 - Cádiz.
Tfn.: 956 01 58 00
celama.uca.es
extension@uca.es

Patrocina  Diputación de Cádiz

Organiza  UCA Universidad de Cádiz
Vicerrectorado de Cultura
Servicio de Extensión Universitaria



ACTIVIDAD GASTROUCA. CAMPUS GASTRONÓMICO

TÍTULO

COMER CON LOS OJOS; INICIACIÓN A LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

FECHA, LUGAR Y HORARIO

14, 15, 16, 17 y 18 de junio

Cocina y Salón del IP Fernando Quiñones de 16.30-20.30

Nº personas: mínimo de 10 y máximo de 25.

IMPARTIDO POR:

Guillermo Perea Piñero, profesor de dirección de cocina en el IES. Pintor Juan Lara de El Puerto de Santa María.

OBJETIVOS

Formar y practicar las bases técnicas de la fotografía.

Analizar las fotografías del grupo y de internet para comprender los aspectos básicos a mejorar.

Entender las posibilidades que nos brinda la fotografía gastronómica, reconociendo los principales puntos de interés.

Trabajar con luz artificial, practicando los diferentes esquemas más usuales en la fotografía de bodegón.

Comprender y practicar el almacenamiento y edición de fotografías (revelado).

PERFIL DEL ALUMNADO

Personas interesadas en la fotografía (con conocimientos previos o no) y/o en la gastronomía, que tengan un blog gastronómico y quieran darle un toque más profesional a sus fotografías, que utilicen Instagram para subir imágenes de comida o que simplemente les interese la fotografía de bodegón como forma artística.

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

5 sesiones presenciales con 20 horas de formación y 5 horas de Campus Virtual UCA.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Sesión 1: Un gran poder conlleva una gran responsabilidad.

- Parámetros básicos en el proceso fotográfico.
- Reglas (para romper) compositivas básicas.
- Equipo a tener en cuenta.
- ¡A practicar!
- Revisión de fotografías.

Sesión 2: Cervecita y cazón junto al mar.

- Análisis de fotografía gastronómica (FG)
- Características de la FG encontrada.
- Posibles problemas y soluciones en la FG encontrada.
- ¡A practicar!
- Revisión de fotografías.

Sesión 3: La mejor ensaladilla es la mía.

- Características de la FG de estudio. (bodegón)
- Ejemplos creativos e inspiradores de bodegones.
- El equipamiento básico en la FG de estudio.
- Tipos de luz, de iluminación, y utilidades.
- ¡A practicar!
- Revisión de fotografías

Sesión 4: El síndrome de la patata radiactiva.

- El entorno de trabajo.
- El procesado de las fotografías gastronómicas.
- Práctica con las capturas realizadas durante el curso.
- Puesta en común y análisis.

Sesión 5: Ahora me toca a mí.

- Planteamiento de un proyecto personal individual o en pareja.
- Práctica y desarrollo del proyecto.
- Resolución de dudas.

ACTIVIDAD GASTROUCA. CAMPUS GASTRONÓMICO.

GASTROCARNAVAL – Un recorrido gustativo por los carnavales del mundo

FECHAS:

Jueves 10 de junio 2021/ Coincidiendo con la celebración del 22º CONGRESO DEL CARNAVAL: CARNAVALES DE IDA Y VUELTA: DE LAS VIEJAS RICAS A LA GADITANA QUE VOLVIÓ.

LUGAR Y HORARIO

Facultad de Filosofía y Letras (aula por determinar). De 17 a 19 h.

PONENTES

Javier Molina.

Técnico en Dirección de Cocina por la Escuela de Hostelería de Cádiz y la Universidad Alfonso X el Sabio en Madrid, y posteriormente especializado en Postres de Restaurante por la escuela Espaisucre Barcelona. Ha trabajado en todo tipo de establecimientos, desde gastronómicos hasta catering, en España, Francia y México, incluidos restaurantes galardonados con estrella Michelin, como el Restaurante Aponiente (El Puerto de Santa María) y Árbore da Veira (A Coruña)

Actualmente, imparte talleres sobre Gastronomía para diferentes entidades, bajo la firma Candié, que comparte con otro compañero de escuela y de oficio.

NÚMERO DE ALUMNOS/AS:

12

OBJETIVOS:

En este taller “demostrativo-degustativo”, profundizaremos en la relación entre gastronomía, alimentación y celebraciones de carnaval de varios continentes, donde este último tiene un importante peso social y cultural. Proponemos una merienda, dulce, ácida, picante y amarga, para que se nos meta el veneno dentro.

PROGRAMA:

Como el flamenco, el Carnaval también es de ida y vuelta. Arrancaremos desde sus orígenes en la mediterránea Grecia, antes de partir al continente americano. Comeremos una versión del “King’s cake” de Nueva Orleans, el dulce predilecto en el Mardi Gras y su versión swing del carnaval. Bajaremos por el continente hasta escuchar la samba de Río de Janeiro, su explosión frutal y su colorido. Desde allí, tumbaremos la yunza en Perú y tomaremos ceviche, para tomar fuerzas y volver a Cádiz...que es donde hay que morir.

Diseccionaremos sus influencias en la gastronomía y trataremos de concentrarlas en pequeños postres, para probar y comentar. Nos explayaremos en Cádiz y trataremos de encontrar cuál es el sabor, o la combinación de ellos, que nos conecta con un cuplé bien cantao, ácido, irónico, y de final inesperado.

Por supuesto, el fallo del jurado será inapelable y polémico, habrá elementos disfrazados, doble sentido y mucho sobre lo que hablar y comentar. El carnaval no solo se escucha, se ve, o se canta...también se come.

ACTIVIDAD GASTROUCA. CAMPUS GASTRONÓMICO.

¿A qué sabe Cádiz? Cata sensorial de productos de proximidad

FECHAS:

Miércoles 6 de Octubre de 2021.

LUGAR Y HORARIO

Edificio Constitución 1812 (aula por determinar). De 18.30 a 20.30 h.

PONENTES

Javier Molina.

Técnico en Dirección de Cocina por la Escuela de Hostelería de Cádiz y la Universidad Alfonso X el Sabio en Madrid, y posteriormente especializado en Postres de Restaurante por la escuela Espaisucre Barcelona. Ha trabajado en todo tipo de establecimientos, desde gastronómicos hasta catering, en España, Francia y México, incluidos restaurantes galardonados con estrella Michelin, como el Restaurante Aponiente (El Puerto de Santa María) y Árbore da Veira (A Coruña)

Actualmente, imparte talleres sobre Gastronomía para diferentes entidades, bajo la firma Candié, que comparte con otro compañero de escuela y de oficio.

NÚMERO DE ALUMNOS/AS:

20

OBJETIVOS:

Los productos de proximidad, también llamados de kilómetro 0, son aquellos que se producen en nuestro entorno territorial más próximo y son de temporada, más sanos, sabrosos y con mayor aporte nutricional ya que en el momento de su recolección mantienen intactas todas las propiedades.

Comenzaremos estos seminarios de Investigación Gastronómica con una cata sensorial de frutas y verduras de temporada de la provincia de Cádiz con ejercicios gustativos, una forma de introducirnos en el paladeo del Km0 gaditano.

ACTIVIDAD GASTROUCA. CAMPUS GASTRONÓMICO.

LA COCINA DEL MAGREB

FECHAS:

Septiembre de 2021

LUGAR Y HORARIO

I.P. Fernando Quiñones de Cádiz, Escuela de Hostelería.

16 horas.

PONENTES

Mercedes López Pérez Mercedes López Pérez. Profesora de cocina y pastelería en la escuela de Hostelería I.P. Fernando Quiñones de Cádiz y Carlos Goicoechea Sancho. Jefe de Estudios y profesor de Cocina y Pastelería de la Escuela de Hostelería I.P. "Fernando Quiñones" de Cádiz.

NÚMERO DE ALUMNOS/AS:

12

OBJETIVOS:

- Conocer las características, zonas, breve referentes históricos e influencias de la Gastronomía del Magreb.
- Reconocer los ingredientes básicos utilizados en la cocina del Magreb y sus principales características.
- Identificar y secuenciar las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración para obtener los distintos platos y dulces.
- Realizar los procesos de elaboración conociendo y respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Aplicar técnicas de ornamentación y decoración.
- Hacer frente a posibles anomalías o desviaciones que puedan darse en las fases de producción.
- Conocer las técnicas idóneas para la conservación y regeneración en su caso, de las distintas elaboraciones.

PROGRAMACIÓN:

Día 1:

Contenidos teóricos:

- Zonas geográficas que componen la cocina del Magreb.
- Referentes históricos.
- Influencias y características comunes en la gastronomía del Magreb.
- Técnicas y procesos culinarios específicos de esta cultura gastronómica.

Elaboración y degustación: Menú 1.

Primero: Ensalada marroquí de berenjenas (Zaalouk).

Segundo: M´hancha de verduras y carne de ternera.

Postre: Té verde a la menta. Chribas de Coco.

Día 2:

Elaboración y degustación: Menú 2

Primero: Bissara de habas secas.

Segundo: Cuscús dulce de cordero.

Postre: Té verde a la menta con aroma de Rosas, Makrouts de dátiles, Briouats de nueces.

Día 3:

Elaboración y degustación: Menú 3

Primero: Pastela de mariscos.

Segundo: Tajine de Kefta.

Postre: Té verde a la menta con aroma de Azahar, M´hancha de frutos secos, Cuernos de Gacela.

Día 4:

Elaboración y degustación: Menú 4

Primero: Baba Ganush

Segundo: Harira

Postre: Té verde a la menta con aroma de Azahar. Chebakias.