

PROGRAMA AULA-EMPRESA+ CASTILLA Y LEÓN. AÑO 2023. FINANCIADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN. **ANEXO I:**

INNOVANDO EN HOT: “si buscas resultados distintos no hagas siempre lo mismo”.

- Sección A: **COCINA**

DEL 01 DE ENERO DE 2023 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023. **AE-PUB-2023-139**

ALUMNADO PARTICIPANTE: DC1 y DC2

PROFESORADO PARTICIPANTE: María Soledad Seco Fernández

| | | | | |
|---------------------------|--|--|---|---|
| <p>ACTIVIDADES</p> | <p>-- ACTIVIDAD 1: A LO MÁS ALTO DE LA INNOVACIÓN CULINARIA: EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y FORMATIVA EN</p>  | <p>-- ACTIVIDAD 2: MASTER CLASS: “Texturizantes y su funcionalidad”: Esferificaciones, gelificaciones, emulsiones, aires, etc.</p> | <p>-- ACTIVIDAD 3: TALLER DE FORMACIÓN: LOS NUEVOS E INNOVADORES PRODUCTOS DEL MAR. Con tres acciones: 1. ALGAS O VERDURAS DEL MAR Y HALÓFILAS O VEGETALES DE COSTA, 2. PESCADOS Y 3. MARISCOS.</p> | <p>-- ACTIVIDAD 4: LA INNOVACIÓN CÁRNICA “japonesa” A NUESTRO ALCANCE, FORMACIÓN EN “FINCA SANTA ROSALIA – Raza Wagyu”.</p> |
| <p>OBJETIVOS</p> | <p>-- El objetivo principal es mantener la colaboración con las empresas colaboradoras y mejorar las habilidades del alumnado participante. -- Objetivos específicos: -Conseguir un aprendizaje basado en el trabajo: Proyecto que promuevan fórmulas innovadoras para lograr el acercamiento entre en IES y la empresa DIVERXO. -Conocer M.P., productos y equipamientos de innovación en el área de cocina. -Identificar y describir los equipos, utillaje, materias primas y productos de vanguardia en restauración. -Aplicar la normativa higiénico-sanitarias en todos los procesos, y tanto en los equipos, utillaje y espacios o instalaciones, como en las M.P. y productos aprendidos y usadas en el proyecto. -Elaborar platos de cocina de autor aplicando la innovación y catar diferentes materias primas, productos y platos de vanguardia. -Identificar y describir los pescados, mariscos, algas y verduras del mar. -Incrementar la vinculación y corresponsabilidad del tejido empresarial marítimo con la formación profesional. -Conocer la finca Santa Rosalia, la forma de cría de la raza wagyu, las distintas piezas con denominación culinaria del vacuno wagyu. -Observar para la posterior identificación de la raza Wagyu y sus piezas.</p> | | | |
| <p>CONTENIDOS</p> | <p>La sección de COCINA del proyecto está basada en una experiencia formativa y gastronómica innovadora en la empresa</p>  <p>, charlas formativas a cargo de profesionales en las empresas y el IES, talleres de formación en el centro docente, entre otras actuaciones. Dicho programa operativo aula-empres+ será impartido con colaboración de empresas especializadas en materia de innovación en texturizantes, productos del mar como algas y halófilas, carne de wagyu, etc.</p> | | | |

PROGRAMA AULA-EMPRESA+ CASTILLA Y LEÓN. AÑO 2023. FINANCIADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN. **ANEXO I:**

INNOVANDO EN HOT: “si buscas resultados distintos no hagas siempre lo mismo”.

- Sección B: **SERVICIOS**

DEL 01 DE ENERO DE 2023 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023

ALUMNADO PARTICIPANTE: SR1 y SR2

PROFESORADO PARTICIPANTE: Sonia Sierra Serrano

| | | | |
|---------------------------|---|---|---|
| <p>ACTIVIDADES</p> | <p>-- ACTIVIDAD 1: La mezcla perfecta (OTC MONIN). Tres jornadas con las siguientes fases o acciones:</p> <p>Día 1 Monin Day: Dar a conocer al alumnado los productos monin con los que luego realizará los distintos cócteles. Elaboraciones homemade para el bar. Aprovechamiento de materias primas, trabajando con productos de temporada y proximidad, evitando mermas. Conllevará a una mejora de la calidad ambiental evitando envases y transportes innecesarios.</p> <p>Día 2 Coctelería Clásica y Tiki: Taller práctico de recetario clásico y coctelería tiki.</p> <p>Día 3 Coctelería Creativa: Taller práctico nuevas tendencias en coctelería.</p> | | <p>-- ACTIVIDAD 2: Secretos de sumiller con DIEGO GONZÁLEZ:</p> <p>Día 1 Técnicas de sumillería en sala 1</p> <p>Día 2 Técnicas de sumillería en sala 2</p> <p>Día 3 Análisis sensorial y Armonía con productos de la zona.</p> <p>Tipología armonía plato-vino.</p> |
| <p>OBJETIVOS</p> | <p>--Objetivos comunes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos. -Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo | <p>--Objetivos de la coctelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reconocer los principales cócteles internacionales. -Manejar los utensilios para la elaboración de cócteles. -Elaborar diferentes cócteles y crear cócteles de elaboración propia y de autor. -Aplicar técnicas de decoración y acabado de cócteles. -Realizar las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral, de protección ambiental y calidad evitando daños en las personas y en el ambiente. | <p>--Objetivos de la sumillería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar las funciones relacionadas con el trabajo del sumiller, reconocer los materiales y útiles para el trabajo de sumiller -Desarrollar correctamente el asesoramiento y la atención al cliente. -Realizar los métodos de servicios de vinos. -Identificar y caracterizar las distintas fases de la cata de vinos. -Relacionar vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje. |
| <p>CONTENIDOS</p> | <p><u>Contenidos de la coctelería:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dar a conocer al alumnado los productos monin con los que luego realizará los distintos cócteles: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siropes, Tés, Le fruits, Cremas gourmet, Frapés... - Elaboraciones homemade para el bar. - Taller práctico de recetario clásico. Productos de proximidad y temporada. - Taller práctico coctelería tiki. -Taller práctico nuevas tendencias en coctelería. Innovaciones. | | <p><u>Contenidos de la sumillería:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Taller práctico técnicas de sumillería en sala: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material de sumillería y Manejo de los tiempos en sala. ▪ Técnicas de venta en el restaurante y bar. ▪ Decantación y aireación de vino. ▪ Carta de vinos. - Análisis sensorial: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Catas distintos tipos de vinos. Armonía con productos de la zona. ▪ Un viaje por el Duero. Tipología armonía plato-vino. ▪ Cata horizontal, cata vertical. |

PROGRAMA AULA-EMPRESA+ CASTILLA Y LEÓN. AÑO 2023. FINANCIADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN. **ANEXO I:**

INNOVANDO EN HOT: “si buscas resultados distintos no hagas siempre lo mismo”.

- Sección C: **GUÍAS**

DEL 01 DE ENERO DE 2023 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023

ALUMNADO PARTICIPANTE: GU1 y GU2

PROFESORADO PARTICIPANTE: Fátima del Pico Gato

| | | | |
|---------------------------|---|---|---|
| <p>ACTIVIDADES</p> | <p>-- ACTIVIDAD 1: CHARLA TÉCNICA FORMATIVA A CARGO DE PROFESIONALES DE LA EMPRESA COLABORADORA</p> | <p>-- ACTIVIDAD 2: PARTICIPACIÓN EN EL DISEÑO Y DESARROLLO DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS DISEÑADAS POR LA EMPRESA COLABORADORA</p> | <p>-- ACTIVIDAD 3: PARTICIPACIÓN EN VISITAS TURÍSTICAS GUIADAS DE MANO DE PROFESIONALES DE LA EMPRESA PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS</p> |
| <p>OBJETIVOS</p> | <p>a. Familiarizar al alumnado con la necesidad de creación y diseño de productos turísticos innovadores. <u>(Objetivo transversal)</u> b. Participar en los procesos de prestación de productos turísticos de la empresa Welcome Castilla y León. c. Posicionar al profesorado en la realidad de las empresas. <u>(Objetivo transversal)</u> d. Formar al profesorado y alumnado en las labores de diseño, creación y prestación de productos turísticos.</p> | | |
| <p>CONTENIDOS</p> | <p>a. Formación necesaria para el diseño y creación de experiencias turísticas innovadoras de mano de los profesionales de la empresa. b. Participación en programa de experiencias turísticas de la empresa. c. Reconocimiento de los diferentes recursos y servicios turísticos de los destinos para su puesta en valor.</p> | | |