

**PROYECTO AULA EMPRESA**  
**“LOS PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA”**

**AE-PUB-2020-079**

**Contenidos generales:**

*Proyecto Aula-Empresa dirigido a los alumnos de **1º y 2º curso de F.P.B. de Cocina y Restauración**, que aborda contenidos relacionados con los procesos productivos del queso artesanal, el vino D.O. Tierra de León, las legumbre con I.G.P. de la provincia, los embutidos y la elaboración de mermeladas y salsas con productos de temporada, realizando catas y cursos dirigidos por profesionales de empresas del sector.*

**Los objetivos de este proyecto:**

- CONOCER EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS LEGUMBRES CON I.G.P. EN LA ZONA DE LEÓN, SUS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SUS USOS CULINARIOS
- IDENTIFICAR EL PROCESO DE TRABAJO EN LA ELABORACIÓN DEL QUESO Y SU CATA
- ADAPTAR EL PROCESO DE TRABAJO EN LA ELABORACIÓN DE MERMELADAS, VINAGRES Y SALSA PRODUCIDAS A NIVEL ARTESANAL.
- CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN DEL VINO D.O. LEÓN Y SU CATA
- CONOCER EL PROCESO DE TRABAJO EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y SUS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD.

**Los resultados de aprendizaje:**

- Identifica variedades de Alubias con IGP Alubias la Bañeza-León y lentejas IGP Tierra de Campos.
- Identifica y conoce las características de calidad del queso artesano.
- Elabora queso fresco.
- Realiza mermeladas y salsas con productos de temporada y reconoce sus procesos de producción.
- Reconoce las variedades de vino D.O. Tierra de León, determinado sus características básicas y diferenciadoras.
- Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.
- Identifica las cualidades organolépticas de los embutidos más representativos de la provincia, sus procesos productivos y sus aplicaciones.