

PROFESORADO:

- Luis Panizo Alonso. Profesor titular. Escuela de Ingenierías Industrial, Informática y Aeroespacial. Universidad de León.
- Manuel Suárez García. Concejal de Economía y hacienda, industria, comercio y turismo del Ayuntamiento de Cistierna y Presidente de la Asociación Ferroviaria San Fernando. Ayuntamiento de Cistierna.
- Máximo García García. Cocinero de la Asociación Ferroviaria San Fernando.
- Alberto Bandera Rodríguez. Artesano y fabricante de las ollas ferroviarias.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Ayuntamiento de Cistierna
- Renfe Ancho Métrico
- Museo de la Siderurgia y la Minería de Castilla y León
- Asociación Ferroviaria San Fernando



universidad
de león

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales. Universidad de León
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

**HISTORIA, TRADICIÓN Y USO
DE LA OLLA FERROVIARIA:
DE LA NECESIDAD
A SU UTILIZACIÓN
EN LA COCINA ACTUAL**

14/07/2020 - 16/07/2020

**CURSOS
DE VERANO
2020**

**Universidad
de León**



universidad
de león

unileon.es

HISTORIA, TRADICIÓN Y USO DE LA OLLA FERROVIARIA: DE LA NECESIDAD A SU UTILIZACIÓN EN LA COCINA ACTUAL

DIRECTORES:

- Luis Panizo Alonso. Profesor titular. Escuela de Ingenierías Industrial, Informática y Aeroespacial. Universidad de León.
- Manuel Suárez García. Concejal de Economía y hacienda, industria, comercio y turismo del Ayuntamiento de Cistierna y Presidente de la Asociación Ferroviaria San Fernando. Ayuntamiento de Cistierna.

LUGAR:

Ayuntamiento de Cistierna
Sala de audiovisuales del Museo ferroviario

FECHAS:

14/07/2020 - 16/07/2020

HORARIOS:

Martes de 11 a 15 h.
Miércoles de 10 a 15 h.
Jueves de 10 a 15 h.

DURACIÓN:

14 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 15

TASAS:

- Ordinaria: 95 €
- Alumnos ULE: 75 €
- Alumnos de otras universidades: 75 €
- Desempleados: 75 €
- Empadronados en Cistierna o municipios limítrofes: 55 €

DESTINATARIOS:

El curso está abierto y recomendado para todos aquellos interesados en la historia y uso de este elemento tradicional de la cocina del norte de España.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

0,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Este curso pretende el acercamiento del alumno a la olla ferroviaria interaccionando con los expertos en su utilización, en uno de los enclaves históricos más importantes de su desarrollo, descubriendo todos los aspectos relacionados con su uso en el momento actual y la importancia en el turismo gastronómico que está comenzando a tener. Por otra parte el alumno descubrirá las exclusivas técnicas de elaboración de recetas en este utensilio. Además descubrirá las razones de su aparición en su momento histórico y el entorno geográfico, visitando el museo ferroviario y los principales enclaves del patrimonio ferroviario de esta línea ferroviaria que el año próximo cumplirá 125 años.

PROGRAMA:

MARTES 14 de julio:

11:00 Inauguración y presentación del curso. (Nicanor Sen Vélez, Alcalde de Cistierna)
11:30 Historia y evolución de la olla ferroviaria. ¿Dónde y por qué se desarrolló? (Manuel Suárez)
12:30 Fundamentos de su funcionamiento (práctica 2 1/2 h) (Luis Panizo)
Encendido, mantenimiento y regulación del calor
-Combustibles, diferencias, ventajas e inconvenientes
-Control del proceso de cocinado y actuaciones necesarias

15: 00 Primera degustación de las ollas elaboradas

En horario de tarde y de forma voluntaria recorreremos el antiguo camino del ferrocarril al valle de Sabero con explicaciones sobre las explotaciones mineras.

MIÉRCOLES 15 de julio:

10:00 Técnicas de fabricación y comparación de los diversos tipos. Evolución actual y comparación de calidad y rendimiento. (Alberto Bandera)

11:0 Recetas tradicionales (práctica 2 1/2 h) (Máximo García)
-Recetas con legumbres y carnes
-Control del proceso de cocinado y actuaciones necesarias

15: 00 Segunda degustación de las ollas elaboradas con recetas clásicas elaboradas por los asistentes

En horario de tarde y de forma voluntaria visitaremos el museo de la siderurgia y de la minería de Sabero

JUEVES 16 de julio:

10:00 ¿Es posible el uso de la olla ferroviaria en la cocina actual? Ventajas e inconvenientes. (Máximo García)

12:30 Recetas modernas (práctica 2 1/2 h). Accesorios y complementos. (Máximo García, Manuel Suárez y Luis Panizo)
-Cocinando verduras y pescados
-Control del proceso de cocinado y actuaciones necesarias

15: 00 Tercera degustación de las ollas elaboradas con recetas actuales elaboradas por los asistentes

En horario de tarde y de forma voluntaria visitaremos el museo del ferrocarril de Cistierna.

El transporte en autobús corre a cargo del Ayuntamiento de Cistierna.
Las visitas a los museos serán gratuitas.
Las degustaciones de los tres días serán gratuitas.