

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cocina Mediterránea

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

El alumno adquirirá las destrezas y conocimientos relativos a la elaboración de los manjares salados y dulces de la gastronomía mediterránea, además de toda la información necesaria para valorar y comprender la importancia de una dieta saludable. Identificará los platos de la cocina mediterránea que mayor difusión han alcanzado, describiendo sus características. Del mismo modo, aplicará técnicas de elaboración y presentación de platos, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados. El alumno aprenderá de forma práctica a elaborar menús de la dieta mediterránea.

Contenido

Tema 1: Introducción a la Cocina Mediterránea

Tema 2: Los Ingredientes Típicos

Tema 3: Sopas, Tentempiés y Ensaladas

Tema 4: Pizza, Pasta, Arroz y Compañía

Tema 5: Carne y Pescado

Tema 6: Postres y Bebidas