

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales Dirigir las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias complejas de acuerdo con la receta base o procedimiento.

### Contenido

1. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración.
2. Medidas correctivas.
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
4. Riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional.