



CURSO GRATUITO

COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS

Código

HOTR0047

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

75

Objetivos

Familiarizarse con la cocina vegetal y adquirir conocimientos nutricionales, atendiendo a sus valores nutricionales y los inconvenientes que puedan producir a las personas con intolerancias alimenticias.

Información

Curso gratuito de Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias de 75 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE COCINA VEGETAL.

- Preparación de cocina vegetal y cocina especial con intolerancias.

2. CONOCIMIENTOS NUTRICIONALES.

- Identificación de los valores nutricionales básicos en la alimentación vegetal.
- Identificación de las intolerancias y reacciones adversas en la cocina vegetal.

3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS DE BASE VEGETAL.

- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin gluten.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin lácteos.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin huevo.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin azúcares.
- Realización de la presentación de los diferentes platos.

4. ELABORACIÓN DE UNA CARTA PARA RESTAURANTE.

- Tipos de entrantes.
- Clasificación de platos principales.