

CREDENCIAL EN

# Cocina Griega

33 HORAS

## COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura griega para integrarlos en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.

## OBJETIVOS

- Conocer el origen de la cocina griega.
- Aprender a realizar los postres de la cultura griega.
- Desarrollar diferentes platillos con técnicas de la cocina griega.

## BENEFICIOS

- En esta credencial el participante aprenderá los aspectos culturales y sociales de la cocina griega, conocerá la importancia que se le da a los productos locales y el respeto a la naturaleza de los ingredientes, y analizará la gran tradición de sus platillos y el contexto histórico y religioso que influyen en ellos.

## DIRIGIDO A

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesados en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

## DURACIÓN Y MODALIDAD

33 horas |  Autodirigido

# TEMARIO

Módulo	Tema
1	Introducción a la cocina griega.
2	Lácteos.
3	Bebidas principales de Grecia.
4	Postres y panes.
5	Atenas.
6	Ática y Grecia Central.
7	Islas Cícladas.
8	Creta.
9	Peloponeso.
10	Islas Jónicas.
11	Calcídica.
12	Islas del norte del Egeo.
13	Tesalia.
14	Macedonia.
15	Epiro.