

CERTIFICADO EN

Cocina Mediterránea

100 HORAS

COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Conoce a profundidad la gastronomía mediterránea y ejecuta técnicas culinarias clásicas y modernas propias de la región.

OBJETIVOS

- Conocer sobre la cocina española.
- Aprender las diferentes técnicas en la cocina italiana.
- Identificar las técnicas de comida árabe y griega.

BENEFICIOS

- En este certificado el participante aprenderá los elementos gastronómicos propios de las culturas española, italiana, árabe y griega, para integrarlos en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.

DIRIGIDO A

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

DURACIÓN Y MODALIDAD

100 horas |  Híbrido  Virtual
 Autodirigido

TEMARIO

Módulo	Tema
1	Cocina española.
2	Cocina italiana.
3	Cocina árabe.
4	Cocina griega.