

MICROCREDENCIAL EN

# Gastronomía Griega del Mar Egeo

11 HORAS

## COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende a fondo la historia, productos y recetas principales de las diferentes comunidades griegas ubicadas a lo largo del mar Egeo conectando sus tradiciones con etapas importantes, así como su efecto en la cocina.

## OBJETIVOS

- Conocer las principales recetas de la región del mar Egeo.
- Identificar los principales ingredientes producidos en la región del mar Egeo
- Aprender a desarrollar los principales platillos de la región del mar Egeo.

## **BENEFICIOS**

En esta microcredencial el participante aprenderá a ejecutar las recetas de las diferentes zonas de Grecia por el mar Egeo para comprender el uso y las técnicas que se aplican en estas y conocer los sabores de este tipo de cocina.

## **DIRIGIDO A**

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

## **DURACIÓN Y MODALIDAD**

**11 horas |  Autodirigido**

# TEMARIO

## Módulo

1

2

3

4

5

## Tema

Ática y Grecia Central.

Islas Cícladas.

Creta.

Peloponeso.

Islas Jónicas.