

MICROCREDENCIAL EN

Regiones Gastronómicas Griegas

11 HORAS

COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Conoce los principales elementos de las regiones que conforman Grecia.

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos de la cocina griega.
 - Conocer los principales vinos producidos en Grecia.
- Aprender las principales costumbres gastronómicas de
- Atenas.

BENEFICIOS

- En esta microcredencial el participante aprenderá a realizar las recetas más importantes de Grecia, analizará el uso y las técnicas que se aplican en las recetas desarrolladas en Grecia, y revisará 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

Introducción a la cocina griega.

Lácteos.

Bebidas principales de Grecia.

Postres y panes.

Atenas.