

## HOTR0047 COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias es una formación especializada de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. El curso Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias permite al alumno conocer de forma más profunda la cocina vegetal, sabiendo qué elementos nutricionales tienen y qué intolerancias pueden producir.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	75 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS Y CONOCIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA COCINA VEGETAL**

1. Identificación de los principios básicos de cocina vegetal.
2. - Preparación de cocina vegetal y cocina especial con intolerancias.
3. Conocimientos nutricionales.
4. - Identificación de los valores nutricionales básicos en la alimentación vegetal
5. - Identificación de las intolerancias y reacciones adversas en la cocina vegetal.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN**

1. Aplicación de técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal.
2. - Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin gluten.
3. - Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin lácteos.
4. - Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin huevo.
5. - Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin azúcares.
6. - Realización de la presentación de los diferentes platos
7. Elaboración de una carta para restaurante.
8. - Tipos de entrantes.
9. - Clasificación de platos principales