



Ruta de formación en

COCINA MEDITERRANEA

132 horas

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Integra propuestas culinarias innovadoras a partir de los elementos gastronómicos propios de la cocina mediterránea para la satisfacción de distintas audiencias.

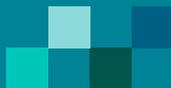


OBJETIVOS:

- Comprender la historia y cultura gastronómica de la cocina mediterránea.
- Conocer cuáles son los ingredientes que predominan en la cocina mediterránea.
- Identificar las técnicas y productos principales de la cocina mediterránea.
- Ejecutar las recetas para demostrar la comprensión del uso de los ingredientes y técnicas dentro de la cocina mediterránea.

BENEFICIOS:

En esta ruta de formación el aprendedor conocerá sobre la historia gastronómica de la región mediterránea, aprenderá de las recetas más conocidas de la zona, así como las técnicas más implementadas y el desarrollo de platillos.



DIRIGIDO A:

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesadas(os) en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

**DURACIÓN Y
FORMATO:**

132 horas
Autodirigido

TEMARIO:

Temas

- 1 Microcredencial-Evolución de la gastronomía española
- 2 Microcredencial-Viaje gastronómico por España
- 3 Microcredencial-Cocina molecular española
- 4 Microcredencial-Cultura gastronómica italiana
- 5 Microcredencial-Gastronomía italiana por el mar Adriático
- 6 Microcredencial-Gastronomía italiana por el mar Mediterráneo
- 7 Microcredencial-Principios básicos de la cocina árabe
- 8 Microcredencial-Gastronomía en Medio Oriente
- 9 Microcredencial-Platillos, postres y bebidas árabes típicas
- 10 Microcredencial-Regiones gastronómicas griegas
- 11 Microcredencial-Gastronomía griega del mar Egeo
- 12 Microcredencial-Gastronomía griega del mar Jónico



Ingresa a
CDC.TECMILENIO.MX