ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Especialista en Cocina Vegana

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Cada vez hay más personas interesadas en la cocina vegana. Esta opción de alimentación, como cualquier otra, se debe llevar a cabo siempre de manera saludable. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de cualquier tipo de receta vegana.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

1. Historia (introducción)
2. La cocina moderna
3. A propósito de la profesión de cocinero
4. La cocina vegana
5. Chefs de la cocina vegana

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA VEGANA

1. Maquinaria utilizada en la cocina vegana
2. - Generadores de calor

3. - Generadores de frío
4. - Maquinaria auxiliar
5. Batería de cocina
6. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

1. Cocinar al vapor
2. Cocinar en el microondas
3. Cocinar en la olla a presión
4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
5. Cocinar a la plancha
6. Cocinar en el wok
7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

1. Elaboración de platos veganos para utilizar como entrantes
2. Platos principales en la cocina vegana
3. Cremas, arroces y otros platos de carácter vegano

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE POSTRES VEGANOS

1. Postres tradicionales al estilo vegano
2. Galletas y bizcochos como postres veganos
3. Elaboración de helados, batidos y otros postres veganos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos veganos
2. Montaje de platos veganos en fuente y en otros recipientes

3. Adornos y complementos más representativos en los platos de cocina vegana

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación por refrigeración
2. - Envases adecuados para su colocación en cámaras frigoríficas
3. - Colocación en cámaras frigoríficas y otros factores a tener en cuenta
4. Congelación de productos veganos y su manipulación
5. Productos deshidratados y conservas en cocina vegana
6. - Conservas en lata o vidrio
7. - Otros tipos de conservas en cocina vegana
8. Conservación al vacío
9. Encurtidos

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS