



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0016 Cocina Vegetariana En Restauración

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

El curso HOTR0016 Cocina Vegetariana En Restauración ofrece formación especializada en el sector de la Restauración. Con este curso HOTR0016 Cocina Vegetariana En Restauración el alumnado obtendrá las herramientas necesarias para diseñar menús típicos de la cocina vegetariana.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN

1. Caracterización de la cocina vegetariana.
2. - Conceptos básicos.
3. - Orígenes y evolución de la cocina vegetariana.
4. - Cocina vegetariana en Europa.
5. - Tipos de cocina vegetariana.
6. Conocimiento de las propiedades nutricionales de los alimentos para lograr menús equilibrados.
7. - Definición de hortalizas, verduras y legumbres: conceptos. Clasificación según su especie y variedad.
8. - Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad.

9. - Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos. Las hortalizas en miniatura (babys).  
Brotos o germinados.
10. - Presentación comercial según su tratamiento (lío­filizadas, congeladas, conservadas al natural, etc. ) La cuarta gama.
11. - Identificación de los cereales: mijo, quinoa.
12. - Descripción de las legumbres.
13. - Descripción de las semillas.
14. - Otros alimentos naturales y su tratamiento en el restaurante: tofu, algas, soja, seitán, el temphe, yogurts, kéfir etc.
15. Utilización de técnicas de cocción y conservación
16. - Técnicas de cocción.
17. - Técnicas de conservación
18. Elaboración de platos vegetarianos, diseño de menús y otras ofertas gastronómicas.
19. - Ensaladas y aderezos.
20. - Sopas y cremas frías en el restaurante.
21. - Verduras y frutas como guarnición.
22. - Terrinas, puddings y patés vegetales.
23. - Croquetas, albóndigas, hamburguesas y escalopes con cereales y legumbres.
24. - Pasteles salados al horno.
25. - Masas de hojaldre rellenas.
26. - Postres: pasteles, flanes, galletas, bombones, etc.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)