



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR0047 Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias

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

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

OBJETIVOS

El curso HOTR0047 Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias es una formación especializada de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. El curso HOTR0047 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.

CONTENIDOS

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



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