



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Curso de Comida Japonesa

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso de comida japonesa le ofrece una formación especializada en la materia. La comida japonesa, la expresión que en su definición más estricta engloba la comida perteneciente al estilo tradicional, previa al aislamiento del país terminado en 1868, se fundamenta esencialmente en el arroz. Este curso de comida japonesa le acerca a este apasionante mundo de la gastronomía de este país asiático.

### CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMIDA JAPONESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTENSILIOS MÁS UTILIZADOS EN LA COCINA JAPONESA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS EN COCINA JAPONESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS EN COMIDA JAPONESA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECETAS TRADICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUSHI. ELABORACIÓN Y TÉCNICAS



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)