

CURSO BASICO DE COCINA (15 HORAS)

PROGRAMA

MODULO 1. Introducción a la manipulación de alimentos, generalidades, materiales y equipos. 1 hora

MODULO 2. Higiene personal y de los locales, elementos de trabajo y utillaje, limpieza “atención de los alimentos”, “compras y almacenamientos”. ¿Cómo prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos? 2 horas

MODULO 3. Información dietética en general “cadenas alimenticias”, “acidez o PH”. 2 horas

MODULO 4. Prácticas de diferentes platos.

Sopa de verduras y legumbres, Arroz con pescados y verduras, Ensaladas, salsa de tomate, guiso de pollo con manzana, pavo a las salsas con vino de Valdeorras, pescado con espinacas, pescados con legumbres, salsa con bechamel, tarta de zanahoria, tarta de mandarinas, mermelada de arándanos, licor de futas, licor de rosas y licor de menta. 10 horas

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL CURSO

Los distintos cursos se impartirán en locales públicos cedidos por parte de la Administración de los ayuntamientos afines al territorio del GDR para el uso de impartición de estos cursos.

CURSOS DIRIGIDOS A

Estos cursos están dirigidos a toda la población activa, entendiéndose por tal, personas de 18 años o mayores hasta las personas de 65 años.