



DURACIÓN: 35 HORAS

Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR0059
- Nivel: Intermedio
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Clasificación y características de pastas, arroces, legumbres y hortalizas
- Técnicas de cocción y conservación de alimentos vegetales
- Elaboración de platos tradicionales y contemporáneos
- Preparación de salsas, fondos y acompañamientos
- Presentación, emplatado y decoración de los platos
- Normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina
- Personal de restauración o catering

- Empleado/a en cocina de colectividades
- Especialista en cocina mediterránea y saludable