



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

## CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR09
- Nivel: Intermedio
- Duración: 6 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Clasificación y características nutricionales de las legumbres
- Técnicas de remojo, cocción y conservación
- Elaboración de platos tradicionales y contemporáneos con legumbres
- Preparación de cremas, guisos y ensaladas templadas
- Acompañamientos, salsas y condimentos adecuados
- Buenas prácticas de higiene y manipulación alimentaria

## SALIDAS PROFESIONALES

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

- Especialista en cocina tradicional y saludable
- Empleado/a en servicios de hostelería y catering