

INICIACIÓN EN TÉCNICAS DE COCINA PROFESIONAL

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



4 MESES | MODALIDAD: A DISTANCIA

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA DE
MADRID - ESPAÑA Y LA ACADEMIA IBEROAMERICANA
DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

aibe
academia
iberoamericana
degastronomía

- Cap. 1 **Técnicas y Usos de los Cuchillos del Chef**
- Cap. 2 **Conocimiento y Usos de los Utensilios del Chef**
- Cap. 3 **Conocimiento y Usos de los Equipos de Cocina**
- Cap. 4 **Mantenimiento y Equipos de Prevención de Accidentes**
- Cap. 5 **Higiene y Manipulación de Alimentos**
- Cap. 6 **Conocimiento del Producto**
- Cap. 7 **Técnicas de Corte**
- Cap. 8 **Lípidos: Aceites y Grasas**
- Cap. 9 **Los Tubérculos y sus Usos en la Cocina**
- Cap. 10 **El Huevo. Técnicas y sus Usos**
- Cap. 11 **Los Fondos y sus Usos en la Cocina**
- Cap. 12 **Técnicas y Métodos de Cocción**