



Curso/ Taller	Cocina francesa e italiana
Duración (en horas)	25
Descripción	<p>Esta propuesta se orienta a la elaboración de platos calientes y fríos de la cocina francesa e italiana, fundamentando las preparaciones en el clima, las características geográficas y la “cultura gastronómica” de la región.</p> <p>A lo largo del módulo, se elaboran quiches, pastas, pizzas, variedad de sopas, postres y demás preparaciones, combinando diferentes técnicas de cocción, estimando los tiempos de cocción, calculando la cantidad de ingredientes según la receta y aplicando las correspondientes normas de seguridad e higiene.</p>
Tipo de certificación	Otorga constancia de aprobación de módulo .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.