



|   |  |
|---|--|
| <b>Curso/ Taller</b>                            | <b>Cocina mediterránea y árabe</b>   |
| <b>Duración (en horas)</b>                      | 25   |
| <b>Descripción</b>                              | <p>Esta propuesta se orienta a la elaboración de platos calientes y fríos de la cocina mediterránea y árabe, 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 preparaciones de distintas regiones del <b>golfo pérsico</b> (incluyendo los países de la Península arábiga), del <b>norte de África</b> y de otros <b>países mediterráneos</b> como Turquía, combinando diferentes técnicas, estimando los tiempos de cocción, calculando la cantidad de ingredientes según la receta y aplicando las correspondientes normas de seguridad e higiene.</p> |
| <b>Tipo de certificación</b>                    | Otorga <b>constancia de aprobación de módulo</b> .   |
| <b>Requisitos de aprobación y certificación</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.</li><li>• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>  |