



Curso/ Taller	Cocina mediterránea y árabe
Duración (en horas)	25
Descripción	<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 golfo pérsico (incluyendo los países de la Península arábiga), del norte de África y de otros países mediterráneos 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>
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.