PLATOS CANARIOS ELABORADOS CON RIGOR

Contenidos:

- Realización de platos típicos canarios.
- Conocer la historia de dichos platos.
- Técnicas culinarias tradicionales.
- Aprovechamiento de productos.
- Conocimientos de valores nutricionales.

Objetivos:

- Conocer productos de aprovechamiento.
- Realización de recetas típicas del país.
- Valorar y conservar recetas típicas.
- Elaboraciones de productos de cercanía.
- Ampliar conocimientos en recetas de nuestra gastronomía.

Duración del curso/taller:

Inicio: 05/marzo/2024 - Final: 26/marzo/2024

Días/horario:

Martes 5, 12, 19 y 26 de marzo de 18:00 a 20:00 horas.

Se imparte en:

Sede Principal UP. de Arucas – C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII).

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y tuperware.

Imparte el curso/taller

Luis José Benítez Castellano