

EL PESCADO Y SUS PREPARACIONES

Contenidos:

- Conocimiento cortes y preparaciones de productos del mar.
- Elaboraciones y conservación de distintos platos con pescados.
- Cocina de aprovechamiento de estos productos.
- Valores nutricionales y organolépticos.

Objetivos:

- Conocer formas de elaboraciones y conservación de pescados.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria.
- Realizaciones de platos típicos y aprovechamiento.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 04 febrero 2025; final: 25 febrero 2025)

Días/horario:

Martes 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 tupperware.

Imparte el curso/taller: Luis José Benítez Castellano