

## **CREMAS SOPAS FONDOS Y FUMET**

---

### **Contenidos:**

- Conocimientos de productos y formas de preparación.
- Elaboraciones de platos típicos y clásicos en la cocina.
- Cocina de aprovechamiento de estos productos.
- Valores nutricionales y organolépticos.

### **Objetivos:**

- Conocer formas de elaboraciones y emplatados.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria
- Realizaciones de platos típicos, clásicos e históricos.

### **Duración del curso/taller:**

1 mes (inicio: 01 abril 2025; final: 29 abril 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