

TALLER ASADOS

Contenidos:

- Conocimientos y tratamiento de sistemas de asados.
- Elaboraciones y cortes típicos según productos.
- Cocina de aprovechamiento de estos productos.
- Valores nutricionales y organolépticos.

Objetivos:

- Conocer formas de asado y guarniciones para ellos.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria
- Elaboraciones y tratamiento para dar sabor y ablandamiento de productos.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 03 junio 2025; final: 17 junio 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