

DELICIAS EN LA COCINA

Contenidos:

- Normas de seguridad y limpieza en el área de trabajo.
- Uso correcto de utensilios.
- Cortes de verduras.
- Preparación de caldos y fondos.
- Métodos de cocción cómo, hervidos, salteados, frituras y horneados.
- Elaboraciones prácticas.

Objetivos:

- Elaborar recetas sencillas y prácticas de entrantes, platos principales y postres.
- Desarrollar habilidades de emplatado y presentación de los platos.
- Aplicar técnicas básicas de corte, preparación y cocción de los alimentos.
- Identificar y utilizar correctamente los ingredientes y utensilios.
- Conocer las normas básicas de higiene y seguridad en la cocina.

Duración del curso/taller:

9 meses (inicio: 01 de octubre 2026; final: 17 de junio 2027)

Días/horario:

Jueves de 18:00 a 21:00 horas.

Se imparte en:

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

Material que debe llevar el/la usuario/a:

3 tupper tamaño pequeño-mediano y delantal.

Cuota mensual: 50€

Imparte el curso/taller: María Noelia Cedrés Delgado