

## **CURSO DE COCINA**

# **LEGUMBRES, PASTA Y ARROCES**

---

### **Contenidos:**

- Taller de elaboración de diferentes platos orientados a dicha cocina, dónde aprenderán técnicas de corte y emplatados.
- Se elaborarán entrantes, platos principales y postres.
- Toda la materia prima a utilizar será fácil de encontrar en los supermercados.

### **Objetivos:**

- Formar a los alumnos en distintas modalidades de platos a elaborar.
- Trabajar las técnicas de corte con diferentes utensilios.
- Aplicar las técnicas y conocimientos aprendidos una vez haya finalizado el periodo de clase.

### **Duración del curso/taller:**

2 meses (inicio: 05 de abril 2025; final: 31 de mayo 2025)

### **Días/horario:**

Sábado de 10:00 a 13:00 horas.

### **Se imparte en:**

Universidad Popular de San Mateo – Local Trasera Ayuntamiento

### **Material que debe llevar el/la usuario/a:**

1 tupper tamaño pequeño (1/2 litro), delantal y cuchillo (opcional)

**Imparte el curso/taller:** María Noelia Cedrés Delgado