

## **Cocina Mediterránea**

### **Índice**

Tema 1. Introducción a la Cocina Mediterránea

Tema 2. Los Ingredientes Típicos

Tema 3. Sopas, Tentempiés y Ensaladas

Tema 4. Pizza, Pasta, Arroz y Compañía

Tema 5. Carne y Pescado

Tema 6. Postres y Bebidas

### **Objetivos**

El alumno adquirirá las destrezas y conocimientos relativos a la elaboración de los manjares salados y dulces de la gastronomía mediterránea, además de toda la información necesaria para valorar y comprender la importancia de una dieta saludable. Identificará los platos de la cocina mediterránea que mayor difusión han alcanzado, describiendo sus características. Del mismo modo, aplicará técnicas de elaboración y presentación de platos, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados. El alumno aprenderá de forma práctica a elaborar menús de la dieta mediterránea.