



Taller magistral “Cocina de supervivencia para jóvenes recién emancipados”

Código del curso: 2023cc23

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/taller-magistral-cocina-de-supervivencia-para-jovenes-recien-emancipados>

Fecha: 12 de julio de 2023

Duración: 7,5 horas

Eurocréditos: 1 ECTS

Tarifa: 50,00 €*
1

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: D. Iñaki Echeveste. Director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

Docencia: D. Fermín López Viñuelas. Chef ejecutivo, formador y responsable de cocina Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

D. Javier García Pereda. Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, habiendo sido el director de Departamento de I+D, Nutrición y Tecnología

Resumen del contenido del curso

¿Te gustaría aprender a elaborar nuevas recetas forma sencilla?

Durante una jornada te convertirás en estudiante de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, y aprenderás de la mano de grandes profesionales recetas prácticas y técnicas para atender tus necesidades básicas.



Te enseñaremos cómo comprar de manera económica y equilibrada, aprovechando al máximo los alimentos con técnicas sencillas de cocina y conservación.

Dirigido a

Jóvenes que deseen adquirir conocimientos de cocina sana y sencilla, de supervivencia, así como cualquier persona interesada en la materia.

Programa

Miércoles 12 de junio

- | | |
|----------------------------|--|
| 09,00 a 09,30 horas | Recepción y entrega de documentación. |
| 09,30 a 10,00 horas | Inauguración del taller. |
| 10,00 a 11,00 horas | Taller: "Comer bien y barato aprendiendo a comprar" . |
| 11,00 a 11,30 horas | Descanso. |
| 11,30 a 13,00 horas | Taller: "Comer bien no es una lata" . |
| 13,00 a 14,30 horas | Taller: "Cocina congelada" . |
| 16,30 a 18,00 horas | Taller: "Cocina gourmet con productos de abacería" . |
| 18,00 a 19,30 horas | Taller: "Cocina de aprovechamiento" . |
| 19,30 a 20,00 horas | Clausura del curso y entrega de diplomas. |

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



Patrocinan



Fundación

Cajasol

Colabora



Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta

C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)

954 144 355 / 608 234 949

www.upo.es/olavideencarmona

olavideencarmona@upo.es