

## COCINA VEGANA



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 6 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

INTEGRA LOS TRES PILARES PARA SENTAR LAS BASES ESTRUCTURALES DE LA COCINA VEGANA CON EL CHEF PRABHU SUKH Y ESTOS 3 NUEVOS CURSOS ESENCIALES: VERDURAS, PROTEÍNAS VEGETALES Y CEREALES.

## CONTENIDOS

### Modulo 1

- 1 Alergias e intolerancias alimentarias
- 2 Lista de Equipo y utensilios
- 3 Lista de Ingredientes
- 4 Leyenda de Iconos
- 5 Glosario

### Modulo 2

- 1 Conversión de Medidas
- 2 Equilibrio de Sabores
- 3 Ingredientes Especiales

### Modulo 3: Preparaciones básicas

- 1 Cortes
- 2 Caldos
- 3 Tipos de cocción de alimentos

### Módulo 4. Verduras

- 1 Verduras de Temporada
- 2 Las verduras en la Medicina China Tradicional
- 3 Perfil nutricional de las Verduras

### Módulo 5. Proteínas Vegetales

- 1 Tipos de proteínas vegetales
- 2 Nutrición y Legumbres
- 3 Sostenibilidad y Legumbres
- 4 Proteínas Vegetales y Ciencia
- 5 Cómo cocinar las legumbres

### Módulo 6. Cereales

- 1 Cereales y Pseudocereales
- 2 Nutrición y Cereales
- 3 Cereales y Ciencia
- 4 Cocciones de cereales y pseudocereales
- 5 El arroz