

# CURSO: TÉCNICA CULINARIA VEGANA

## PROGRAMA

- Agrupación de productos.
- Fondos básicos y fondos complementarios.
- Las salsas y aderezos en la cocina vegana.
- Sopas, cremas y potajes.
- Legumbres y verduras.
- Proteínas vegetales derivadas de la soja y el gluten
- Tortillas sin huevo.
- Recetas de aplicación

## METODOLOGÍA

El curso se realizará a partir de la realización de sesiones teórico-prácticas, en modalidad presencial, con una metodología demostrativa y participativa, de 3 horas y media de duración, impartidas por un especialista experto en la materia.

## PROFESORADO



### Pascual Laza Muñoz

Profesor Técnico en Cocina y Gastronomía en el IFPS: "Ciudad del aprendiz" de Valencia, con amplia experiencia docente, profesional y como asesor de empresas.

En el año 2008 hace suyo el concepto de otro tipo de alimentación más consciente, en la línea de una cocina sana, natural y sostenible, **creando en 2011 Natural Chef**, proyecto de difusión de la cocina vegetariana a través de cursos, charlas, conferencias y jornadas gastronómicas.

## BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERÍA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 290€

Bonificable: 260€