



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN COCINA MEDITERRÁNEA

TUR046

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster en Cocina Mediterránea** está dirigido a todos aquellas personas o profesionales del sector de la gastronomía que estén interesados en especializarse en la preparación, gestión y elaboración de platos basados en los principales productos de la dieta mediterránea. A lo largo de esta formación, el alumno deberá estudiar las principales técnicas de cocinado en las que se basa esta cultura gastronómica y, además, aprenderá las bases más utilizadas en la creación y elaboración de platos de esta especialidad culinaria. Por otro lado, también adquirirá los conocimientos necesarios para preparar profesionalmente las recetas más representativas de la cocina mediterránea, así como las recetas para perfeccionar los principales postres y bebidas de este ámbito gastronómico y sus principales variedades y modificaciones.



MODALIDAD

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: ~~2400€~~

Importe Actual: 1200€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN COCINA MEDITERRÁNEA", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA
COCINA MEDITERRÁNEA**

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINADO

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS,
LEGUMBRES Y SETAS UTILIZADAS EN LA
COCINA MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES QUE
SE UTILIZAN EN LA COCINA MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS HUEVOS EN LA
COCINA MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. PESCADOS, CRUSTÁCEOS
Y MOLUSCOS UTILIZADOS EN LA COCINA
MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARNES, AVES Y CAZA
UTILIZADAS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS POSTRES Y LAS
BEBIDAS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS MÁS
REPRESENTATIVOS DE LA COCINA
MEDITERRÁNEA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS PREPARACIONES
REPRESENTATIVAS DE LA COCINA
MEDITERRÁNEA**