

OBJETIVO GENERAL:

- Conocer e identificar las variedades de productos alimenticios del mar, conocer y aplicar métodos de cocción adecuados para cada producto.
- Aplicación de métodos de cocción avanzada de productos del mar.

TEMARIO:

- a. Elaboración de platos fuertes.
- b. Elaboración de entradas.
- c. Elaboración de tipos de cocción avanzada de productos del mar.