

Red Estatal de Centros de Excelencia

CURSO GASTRONOMÍA DE LAS ALGAS

Presencial: 30 horas

FECHAS: Del 1 al 5 de abril de 2024

HORARIO: Lunes 15.00 a 21.00 - martes a viernes de 9.30 a 15.30

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **CIFP SAN CRISTÓBAL**- Las Palmas de Gran Canaria

CONTENIDOS

- Clasificación comercial de las algas.
- Diferentes tipos de algas según su morfología, color y texturas.
- Diferentes tratamientos de las algas, técnicas culinarias adaptadas.
- Maridaje con otros productos.
- Aplicación práctica de las algas (recetario)

INSCRIPCIÓN: <https://forms.gle/YuPgfi9dUuzbuLpr8>

Fecha límite: 12 de marzo

Requisitos: Docente de Formación Profesional del sector de hostelería, que imparta módulos de cocina y gastronomía. Preferentemente estar en posesión de certificado o firma electrónica. Máximo 20 % plazas para Comunidad Autónoma de Canarias, el resto para otras comunidades .

Criterios de selección:

- 1- Orden de entrada de la solicitud.
- 2- Se dará prioridad a los docentes que no hayan asistido a cursos anteriores realizados en el CIFP San Cristóbal.

GASTOS DE TRASLADO Y ALOJAMIENTO A CARGO DEL CIFP SAN CRISTÓBAL

