



Curso monográfico IV

VERDURAS Y HORTALIZAS

25, 26 y 27 de marzo | 2019

“ Las hortalizas y verduras son el nexo de unión de las diferentes cocinas de España: en todas ellas aparecen el tomate, el ajo, la cebolla; los pimientos, calabacines y berenjenas que aportan un sabor tradicional. Por eso es muy importante saber trabajarlas, cuidarlas y sacarles el máximo provecho, ya que aparecerán con frecuencia en nuestro quehacer culinario”.

Pedro Merino



Dirigido a:

- Profesionales del ámbito de la alimentación que quieran asentar los conocimientos fundamentales de la cocina.
- Adecuado tanto para personas en el inicio como para profesionales que lleven ya un recorrido en este área.

Objetivos:

- Conocimiento de la diversidad de verduras y hortalizas del mercado: características de calidad.
- Cortes y técnicas básicas para el mejor aprovechamiento del producto: uso de este producto como base de la buena cocina.
- Tratamiento y uso adecuado del producto fresco, congelado y preparado en distintas gamas.
- Valor nutritivo e importancia de este grupo de alimentos en la dieta habitual.
- Aplicación de este grupo de alimentos en diferentes platos.

Metodología:

Sesiones teórico-prácticas y talleres prácticos.

Compuesta por una parte teórica para asentar las bases del conocimiento y por un taller práctico donde los asistentes al curso podrán poner en práctica los conocimientos y aplicaciones culinarias impartidas por el formador (taller sensorial).

Las recetas se elaboran en una clase demostrativa con posterior degustación de los platos preparados por el profesor.

Impartido por:

Fina Ferrando

Pedro Merino

Profesorado de la U. de Navarra (Nutrición humana y Dietética)

Profesionales del ámbito de la Restauración

HORARIO PROVISIONAL

LUNES 25 de marzo	MARTES 26 de marzo	MIÉRCOLES 27 de marzo
<p>9.30 h Entrega de material</p> <p>9.45 h Presentación del curso Fina Ferrando</p> <p>10.00 h Las verduras en la dieta saludable Itziar Zazpe</p> <p>11.30 h Estudio completo de las verduras: saber más para comer mejor Pedro Merino</p>	<p>9.30 h La ensalada y sus aliños: única, natural y creativa David Yárnoz. Restaurante El Molino de Urdániz</p> <p>12.30 h Comprar las verduras ¿frescas o preparadas? Diana Ansorena</p>	<p>9.30 h Hierbas, especias y condimentos: punto diferenciador en la cocina Fernando Flores. Restaurante Enekorri (Pamplona)</p> <p>12.00 h Verduras congeladas: posibilidades culinarias Empresa de ultracongelados VIRTO (Azagra, Navarra)</p>
14.00 h Salida	13.45 h Salida	14.00 h Salida
<p>16.00 h Cocina con sabor: las verduras, base aromática de muchos platos Pedro Merino</p>	<p>16.00 h Verdura de temporada, ¿tendencia culinaria o necesidad alimenticia? Santiago Córdón. Restaurante Trinquete (Tudela)</p>	<p>16.00 h Verduras ¿actor principal o secundario? Aperitivos, primeros, segundos o postres Ricardo Gil. Restaurante Treintaitrés (Tudela)</p>
19.00 h Salida	19.00 h Salida	19.00 h Salida



“ Las verduras y hortalizas autóctonas aportan una riqueza gastronómica a nuestros platos. Las “exóticas”, por su parte, amplían el panorama, y gracias a las modernas técnicas de manipulación, servicio y presentación, podemos contar con ellas durante todo el año”.

Pedro Merino
Programa de Mejora en Alimentación



CEICID



40 plazas



Pamplona



410 €