



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## *Curso en Recetas con Verduras*

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## Curso en Recetas con Verduras

**duración total:** 200 horas

**horas teleformación:** 100 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### descripción

Las verduras y hortalizas son alimentos vitales en una dieta equilibrada y existen multitud de recetas para la elaboración de las mismas, así como técnicas de cocinado. Con el presente curso de Especialista en Recetas con Verduras aprenderá a elaborar recetas con verduras y hortalizas, convirtiéndose así en un profesional en la materia especializado en verduras, lo cual puede ser un complemento perfecto para todos aquellos profesionales que se dediquen al mundo de la restauración.



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Conocer la importancia de las verduras y hortalizas en una dieta equilibrada.
- Conocer los distintos tipos de verduras.
- Conocer las técnicas de cocinado de hortalizas y legumbres secas.
- Aprender a realizar distintas recetas con verduras.

## *para qué te prepara*

El presente curso de Especialista en Recetas con Verduras le proporcionará una buena base para poder cocinar y elaborar recetas con verduras y hortalizas, así como conocer la diferente maquinaria a emplear en el cocinado de las mismas y consejos a la hora de comprar las verduras. También conocerá un amplio recetario con recetas que contienen verduras y hortalizas.

## *salidas laborales*

Cocinero / Chef / Jefe de Cocina

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'Recetas con Verduras'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

### *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

### *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS VERDURAS Y HORTALIZAS PARA UNA DIETA EQUILIBRADA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE VERDURAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSEJOS A SEGUIR A LA HORA DE COMPRAR VERDURAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS Y DE LEGUMBRES SECAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. RECETAS DE VERDURAS**

- 1.- Lentejas con verduras.
- 2.- Arroz con verduras.
- 3.- Lasaña de verduras.
- 4.- Pasta con verduras.
- 5.- Puré de verduras.
- 6.- Crema de verduras.
- 7.- Sopa de verduras.
- 8.- Verduras al horno.
- 9.- Cuscus con verduras.
- 10.- Pastel de verduras.
- 11.- Paella de verduras.
- 12.- Caldo de verduras.
- 13.- Quinoa con verduras.
- 14.- Garbanzos con verduras.
- 15.- Arroz con pollo y verduras.
- 16.- Parrillada de verduras.
- 17.- Tempura de verduras.

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS Y LEGUMBRES**

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS Y LEGUMBRES**