# ESPECIALISTA EN COCINA VEGANA



**MODALIDAD ONLINE Y A DISTANCIA**

Pack de cursos

Especialista en cocina vegana - modalidad online y a distancia

www.aliumformacion.es +34 951 962 964 info@aliumformacion.es

**ALIUM FORMACIÓN**

# ¿QUIENES SOMOS?




**Alium Formación** es un centro de estudios experto en formación a distancia, cursos con prácticas y cursos online. De esta forma, en la actualidad tenemos una oferta formativa compuesta por más de **6.000 cursos** de distintas ramas de estudio y modalidades. Así, ofrecemos desde cursos a distancia hasta apoyo en procesos de obtención de un certificado de profesionalidad.

En este sentido, contamos con **años de experiencia** en el sector de la formación, donde siempre hemos trabajado y nos esforzamos por garantizar una formación asegurada y cercana a nuestros alumnos. Además, nuestro equipo humano está formado por **especialistas** que cada día trabaja por acercar a nuestros alumnos un proceso formativo sencillo, flexible, adaptado y de calidad.

# RECONOCIMIENTOS Y ACREDITACIONES

Alium Formación — e: CUM LAUDE 2020 — emagister:

Alium Formación — e: CUM LAUDE 2021 — emagister:

Alium Formación — EXCELENTE — 4,2 /5 — emagister:

Federación Española de Fitness

reps — Registro Español de Profesionales del Ejercicio

# MODALIDADES

## A DISTANCIA



Los cursos a distancia se caracterizan por poder realizarse desde la comodidad del hogar, ya que enviamos todo el material de estudio al domicilio. Además tienes total libertad horaria y acceso a sistema de tutorías de Alium, en el cual encontrarás a especialistas que te ayudarán con cualquier duda.

## ONLINE



Los cursos online son los más cómodos, ya que puedes realizarlo en el soporte que te resulte más cómodo ya que se realizar en su totalidad en una plataforma online. Cómo con todos nuestros cursos, tienes acceso a los tutores/as personales, que estarán a tu disposición para lo que necesites.

## CON PRÁCTICAS



La formación semi-presencial con prácticas comienza con tu formación “a distancia“ u “online“ (dependiendo del curso), pero finalizar la parte teórica satisfactoriamente, podrás ampliar tu formación con prácticas en una empresa real seleccionada por nosotros que estará lo más cerca posible de tu domicilio.

Especialista en cocina vegana - modalidad online y a distancia

# SOBRE ESTE PACK DE CURSOS

| DURACIÓN | CARGA LECTIVA | MODALIDAD | PRECIO OFERTA |
|---|---|---|---|
| **18 meses** | **400 horas** | **online y a distancia** | **1550,00 €** |

## OBJETIVOS

Cada vez hay más personas interesadas en la cocina vegana. Esta opción de alimentación, como cualquier otra, se debe llevar a cabo siempre de manera saludable. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de cualquier tipo de receta vegana.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este pack de cursos está dirigido a todo aquel que esté genuinamente interesado en el tema, ya que el contenido avanza de manera progresiva desde un nivel básico hasta uno avanzado, permitiendo así una mayor accesibilidad.

## TITULACIÓN

Al finalizar exitosamente este pack de cursos, obtendrás un diploma acreditativo que te ayudará a conseguir más y mejores opotunidades aumentando tu competitividad en el mercado laboral.

## BOLSA DE EMPLEO

Como con todos nuestros cursos, al finalizarlo tendrás acceso a nuestra bolsa de empleo nacional e internacional, para que puedas sacar provecho de todo lo aprendido durante tu formación. Para ver las opciones que ofrece nuestra bolsa de empleo solo tienes que hacer click aquí o dirigirte a nuestra web www.aliumformacion.es y entrar en la sección "bolsa de empleo".

## FORMAS DE PAGO

Para abonar el importe correspondiente dispones de las opciones más habituales: Tarjetas de crédito, Pay Pal, Bizum y Sofort. Además, tienes la opción de pagar en cuotas cómodamente con Sequra, para que el dinero, no impida tu formación.

## TEMARIO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

Historia (introducción)

La cocina moderna

A propósito de la profesión de cocinero

La cocina vegana

Chefs de la cocina vegana

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA VEGANA

Maquinaria utilizada en la cocina vegana

- Generadores de calor

- Generadores de frío

- Maquinaria auxiliar

Batería de cocina

Utillaje y herramientas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE LOS ALIMENTOS VEGANOS

Cocinar al vapor

Cocinar en el microondas

Cocinar en la olla a presión

Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)

Cocinar a la plancha

Cocinar en el wok

Cocinar en el horno

Cocinar en papillote

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

Elaboración de platos veganos para utilizar como entrantes

Platos principales en la cocina vegana

Cremas, arroces y otros platos de carácter vegano

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE POSTRES VEGANOS

Postres tradicionales al estilo vegano

Galletas y bizcochos como postres veganos

Elaboración de helados, batidos y otros postres veganos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS VEGANOS

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos veganos

Montaje de platos veganos en fuente y en otros recipientes

Adornos y complementos más representativos en los platos de cocina vegana

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conservación por refrigeración

- Envases adecuados para su colocación en cámaras frigoríficas

- Colocación en cámaras frigoríficas y otros factores a tener en cuenta

Congelación de productos veganos y su manipulación

Productos deshidratados y conservas en cocina vegana

- Conservas en lata o vidrio

- Otros tipos de conservas en cocina vegana

Conservación al vacío

Encurtidos