

MONOGRÁFICOS 4T 2021

CURSO	HORAS	DÍAS	HORARIO	PRECIO	SEP	OCT	NOV	DIC
TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENALES Y MÉTODOS DE COCCIÓN	15 H.	L-M	16 A 21 H.	150€	27-28	04		
EL HOJALDRE FERMENTADO Y SUS VARIANTES	20 H	M-X	16 A 21 H	230€		05- 06- 19- 20		
FONDOS, SOPAS, CREMAS Y SALSAS	15 H.	L-M	16 A 21 H.	150€		05-18-19		
LA SAL Y EL HUMO	10 H.	X-J	16 A 21 H.	130€		06-07		
COCINA A BAJA TEMPERATURA Y AL VACÍO	10 H.	X-J	16 A 21 H.	130€		13-14		
ARROCES DE AUTOR	20 H.	X-J	16 A 21 H.	260€		20-21-27- 28		
ELABORACIONES FRÍAS: APERITIVOS, ENSALADAS Y HUEVOS	10 H.	L-M	16 A 21 H.	100€		25-26		
HOJALDRES TRADICIONALES	10 H	M-X	16-21 H	180€		26-27		
BATCHCOOKING	10H	L-M	16 A 21 H	130€		25-26		
INICIACIÓN AL MUNDO DEL CHOCOLATE	20H	M-X	16 A 21 H	180€			02-03-09- 10	
SALAD LOVERS	5 H	L	16 A 21 H	65€			08	
COCINA MOLECULAR	20 H.	X-J	16 A 21 H.	260€			03-04-10-11	
EL MUNDO DE LOS POKES	5 H	M	16 A 21 H	65€			09	
ARROCES Y PASTAS	15 H.	L-M	16 A 21 H.	180€			08-09-15	
SNACKS SALUDABLES Y SMOOTHYS	5 H	L	16 A 21 H	65€			15	
FASTGOOD	5 H	M	16 A 21 H	65€			16	
SABORES DEL MAR	15 H.	L-M	16 A 21 H.	180€			16-22-23	
EL MUNDO DE LAS TARTAS	20 H	M-X	16 A 21 H	220€			16-17-23-24	
ALTA COCINA HEALTHY	10 H	L-M	16 A 21 H	130€			22-23	

MONOGRÁFICOS 4T 2021

CURSO	HORAS	DÍAS	HORARIO	PRECIO	SEP	OCT	NOV	DIC
ESPECIAL ENTOMOFAGIA	10 H.	X-J	16 A 21 H.	130€			17-18	
REPOSTERÍA SALUDABLE	10H	L-M	16 A 21 H	130€			29-30	
LAS FERMENTACIONES	10 H.	X-J	16 A 21 H.	130€			24-25	
CRÓNICAS CARNÍVORAS	20 H.	L-M	16 A 21 H.	240€			29-30	13-14
TARDALETAS RELLENAS: MERMELADAS Y MERENGUES	20 H	M-X	16 A 21 H	200€			30	01-14-15
POSTRES DE AUTOR	20 H.	X-J	16 A 21 H.	260€				01-02-15-16
POSTRES BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	10 H.	L-M	16 A 21 H.	100€				20-21
POSTRES FRITOS Y COCIDOS	20H	M-X	16 A 21 H	200€				21-22-28-29