

FRUTAS Y VERDURAS

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Conocer los diferentes tipos de frutas y verduras que podemos encontrarnos en nuestros mercados, y las diferentes formas de prepararlas.

2. Horas de duración:

60 horas

3. Número máximo de participantes y modalidad:

No se establece limitación en el número de participantes debido a la modalidad de formación ON LINE.

CONTENIDO:

El curso se estructura en los siguientes **apartados**:

- Explicaciones multimedia
- Manual
- Test final de evaluación y superación del curso

FRUTAS

1. Aguacate
2. Albaricoque
3. Caqui
4. Cereza
5. Chirimoya
6. Ciruela
7. Frambuesa
8. Fresa y Fresón
9. Granada
10. Higo
11. Kiwi
12. Limón
13. Mandarina
14. Mango
15. Manzana
16. Melocotón
17. Melón
18. El membrillo
19. La naranja
20. El níspero
21. Pera
22. El plátano
23. Sandía
24. Uva

VERDURAS

25. Acelga
26. El ajo
27. La alcachofa

28. El apio
29. La berenjena
30. El brécol
31. El calabacín
32. La calabaza
33. Cardo
34. La cebolla
35. La col Lombarda
36. Coliflor
37. La endivia
38. La escarola
39. El espárrago
40. La espinaca
41. El guisante
42. El haba
43. La judía verde
44. Las lechugas
45. El nabo
46. El pepino
47. El pimiento
48. El puerro
49. El rábano
50. La remolacha
51. El repollo
52. El tomate
53. La zanahoria