

## Curso Monográfico

# ***LA HUERTA EN LA COCINA SALUDABLE***

### El cultivo tradicional

**Contenidos:**

- *Importancia del consumo de verduras, hortalizas y legumbres en la dieta.*
- *Desarrollo en la nueva cocina.*
- *Necesidad del cultivo tradicional, frente al exceso de la "nueva agricultura",*
- *La proteína de los vegetales, "complemento" necesario de la proteína animal.*

**Metodología:**

- *Explicaciones teóricas*
- *Procedimientos prácticos*

**Ponente:** *D. José Cabrera- Gerente de la empresa Vega Carabaña.*

**Fecha y horario:**

*Día: miércoles 07 de junio de 2017.  
De 17,00 a 19,00 horas.*



**Lugar:**

*Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº Puerta del Angel nº5 – 28011 Madrid.*

**Inscripciones:**

*Precio: Asociado.....gratuita.  
No asociados.....60 euros.*

**¿Cómo inscribirte?**

- *Para inscribirte deberás contactar con la Secretaría de la Asociación (91/464 93 09 y 91/526 39 09).*
- *Fechas límite de inscripción: 5 de junio de 2017.*