

# LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS

40 horas

**El objetivo final del curso es:** Conocer los diferentes tipos de frutas y verduras que podemos encontrarnos en nuestros mercados, y las diferentes formas de prepararlas.

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

- Explicaciones multimedia estructuradas en 53 temas.
- 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