



Foto 1

Plato de cocina macrobiótica con cereales, vegetales y proteína vegetal, relacionado con los contenidos sobre alimentación macrobiótica, nutrientes, minerales y desayunos energéticos.



Foto 2

Preparación de comida a base de vegetales, vinculada con el estudio de la comida naturista, la alimentación y la nutrición dentro de la cocina macrobiótica.



Foto 3

Selección de verduras, cereales y otros alimentos vegetales para elaborar propuestas vegetarianas y planificar menús.



Foto 4

Plato vegetal completo que permite representar las diferencias y combinaciones propias de las dietas vegana y vegetariana.



Foto 5

Ingredientes como legumbres, semillas, cereales y productos integrales, contenidos abordados en la gastronomía vegetariana.



Foto 6

Elaboración culinaria con vegetales en cocina, asociada a la preparación de recetas vegetarianas y veganas y a las prácticas de seguridad e higiene.

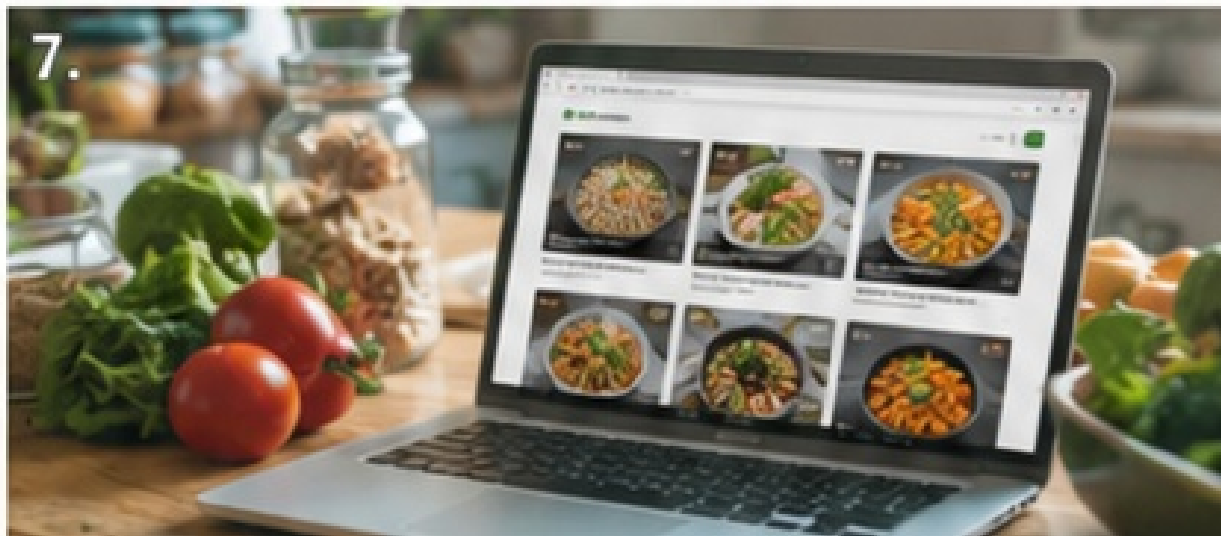


Foto 7

Planificación de propuestas gastronómicas vegetarianas y veganas, en relación con el diseño de menús y la organización de preparaciones.

sencilla.



Foto 8

Presentación de un plato vegano para servicios gastronómicos, vinculada con el contenido de catering vegano.

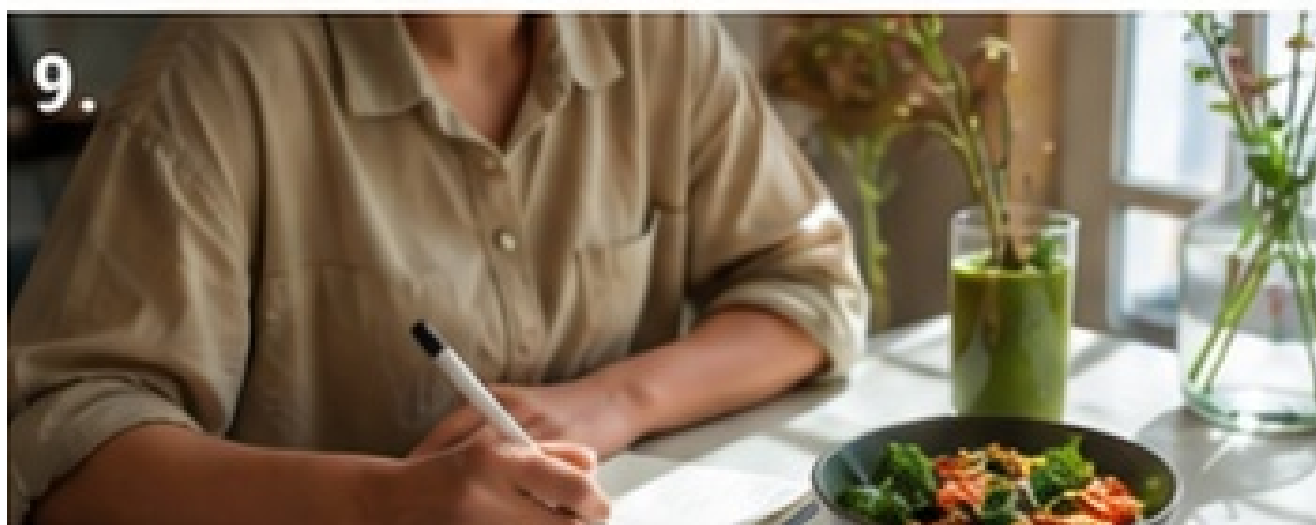


Foto 9

Registro y organización de una preparación vegetal, relacionado con la planificación de menús y el aprendizaje de alimentación saludable.



Foto 10

Plato vegano con vegetales, cereales y proteína vegetal, representativo de los contenidos sobre alimentación vegana y gastronomía vegetariana.