

Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Conocer la evolución histórica de las técnicas culinarias.

Conocer la evolución histórica de las técnicas culinarias. Identificar las tecnologías actuales aplicadas a la cocina. Aplicar nuevas técnicas a procesos de elaboración tradicionales.

Objetivos

- Conocer la evolución histórica de las técnicas culinarias.
- Identificar las tecnologías actuales aplicadas a la cocina.
- Aplicar nuevas técnicas a procesos de elaboración tradicionales.

Contenidos

- Historia y evolución de la cocina.
- Técnicas culinarias tradicionales vs. modernas.
- Cocina al vacío y baja temperatura.
- Nuevas tecnologías de cocción.
- Automatización y equipamiento moderno.
- Aplicación práctica en cocina profesional.