Innovación en la Cocina

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



Aplicar técnicas innovadoras en la elaboración culinaria.

Aplicar técnicas innovadoras en la elaboración culinaria. Incorporar nuevas tecnologías y tendencias gastronómicas. Desarrollar propuestas creativas adaptadas al cliente actual.

Objetivos

- Aplicar técnicas innovadoras en la elaboración culinaria.
- Incorporar nuevas tecnologías y tendencias gastronómicas.
- Desarrollar propuestas creativas adaptadas al cliente actual.

Contenidos

- Tendencias en innovación gastronómica.
- Nuevas técnicas y tecnología culinaria.
- Deconstrucción y técnicas de vanguardia.
- Diseño de propuestas y emplatado innovador.
- Sostenibilidad e innovación en cocina.
- Presentación y comunicación del producto innovador.