



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR043PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Tendencias culinarias contemporáneas
- Innovación en técnicas y procesos de cocción
- Nuevos productos, materias primas y elaboraciones
- Cocina de autor y creatividad gastronómica
- Presentación y diseño de platos innovadores
- Seguridad alimentaria y sostenibilidad en la cocina moderna

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o jefe/a de partida
- Chef creativo o responsable de I+D gastronómico

- Profesional de restauración o catering
- Emprendedor/a en cocina innovadora