



**DURACIÓN: 35 HORAS**

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

## CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR048PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Nuevas tendencias en la gastronomía moderna
- Innovación en técnicas de cocción y texturización
- Cocina fusión y uso de productos locales e internacionales
- Creatividad en el diseño de platos y menús
- Presentación, emplatado y experiencia sensorial
- Sostenibilidad e innovación responsable en cocina

## SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o chef en restauración moderna
- Responsable de innovación gastronómica

- Asesor/a culinario/a o formador/a gastronómico/a
- Emprendedor/a en restauración creativa o cocina fusión