

MICROCREDENCIAL EN

Cocina Molecular Española


11 HORAS



COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende las técnicas y los ingredientes típicos de la región y sus sabores para utilizarlos en la preparación de un platillo.

OBJETIVOS

- Conocer las recetas típicas de la región.
 - Identificar los ingredientes primordiales de la cocina vasca.
 - Conocer el creador de la cocina molecular.
- 

BENEFICIOS

- En esta microcredencial el participante aprenderá sobre cómo la cocina española ha servido de base para las nuevas tendencias, con técnicas que han sobrepasado los límites de la gastronomía y que marcaron tendencia rompiendo reglas que se mantuvieron por siglos.

DIRIGIDO A

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesados en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

DURACIÓN Y MODALIDAD

11 horas |  Autodirigido

TEMARIO

Módulo

1

2

3

4

5

Tema

Andalucía.

Murcia.

País Vasco y Navarra.

Islas Baleares e Islas Canarias.

Técnicas culinarias contemporáneas.