

NUESTRA DIRECCIÓN:

PRODETUR

C/ Leonardo da Vinci, nº 16
Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla
954 486 800

formacion@prodetur.es
www.prodetur.es

www.prodetur.es



PRODETUR



33-TU-CPE-02 - COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS LOCALES (A DISTANCIA)

Fecha de inicio: 13/10/2020

Fecha de fin: 28/10/2020

GINES



33-TU-CPE-02 - COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS ECOLÓGICOS LOCALES

La Diputación de Sevilla, a través de su sociedad Prodetur S.A.U., dispone para 2020 de un nuevo Plan de Formación con tres ejes básicos de actuación: **la Empleabilidad, la Promoción Empresarial y el Emprendimiento**. Dicho Plan está clasificado en cuatro pilares temáticos que son:

- Habilidades de gestión
- Habilidades personales
- Sociedad 2.0
- Turismo

El **perfil de los beneficiarios** atiende principalmente a empresarios y profesionales que deseen mejorar sus habilidades de gestión, actualizar conocimientos, modernizar sistemas y afrontar nuevas líneas de negocio, así como personas desempleadas que necesiten optimizar su capacidad profesional.

OBJETIVOS DEL CURSO

Determinar la elaboración de platos de nueva creación tomando como base los platos tradicionales y los productos ecológicos locales. Adquirir los conocimientos y las técnicas que permitan la creatividad a partir de unos conocimientos base, de forma que se pueda innovar platos y especialidades culinarias. Conocer nuevas técnicas de cocina. Conocer los productos ecológicos del mercado local de proximidad y visitar in situ huertos y/o productores de productos ecológicos locales.

PROGRAMA

1. Introducción
2. Cocina de Cercanía y Productos KM-0
3. Cocina Tradicional y Fusión
4. Nuevas Técnicas Culinarias de Vanguardia
5. Presentación y decoraciones

PONENTES

DANIEL MARTÍNEZ