

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Controlar la selección de útiles, herramientas, géneros y técnicas para elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.

Contenido

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros.