

## Cociña creativa e de autor

Curso en liña | Duración: 85 horas



**Formación**  
con expertos  
na materia



**Titulación**  
ao finalizar o curso  
con éxito



**Gratuito**  
Curso 100%  
subvencionado

# Curso 100% gratuíto • Cociña creativa e de autor



## Formación para persoas traballadoras e autónomas. Apúntate xa!

---

Xa podes apuntarte aos **cursos gratuítos** dirixidos a persoas traballadoras por conta allea, autónomas ou en ERTE de Galicia, cuxo obxectivo principal é mellorar as competencias e impulsar o talento profesional dos galegos e galegas co apoio continuo de titores especializados.

Esta formación impártese en **modalidade en liña** e con ela poderás:

- Ampliar coñecementos e habilidades.
- Mellorar a túa proxección laboral e mellorar o teu perfil profesional.
- Ter acceso a unha gran variedade de recursos e ferramentas para a aprendizaxe.

Esta formación está **100% subvencionada** pola **Xunta de Galicia e o Ministerio de Taballo e Economía Social**.

## Obxectivo xeral do curso:

---

Crear novas elaboracións e receitas orixinais sobre a base do seu coñecemento e experiencia profesional, utilizando a maquinaria e equipamento de cociña necesario.

Todos os cursos inclúen un módulo transversal sobre igualdade de oportunidades entre mulleres e homes e sobre corresponsabilidade familiar e doméstica.

### **1. CONCEPTOS PREVIOS SOBRE INNOVACIÓN E CREATIVIDADE APLICADOS Á COCIÑA.**

- 1.1. Terminoloxía e ámbitos para a innovación na cociña.
- 1.2. Tipoloxía de proxectos de innovación e creatividade na cociña.
- 1.3. Elaboración e selección de ideas: desenvolvemento de novos procesos de produción, materias primas, produtos e elaboracións na cociña.
- 1.4. Procura e desenvolvemento de novos conceptos de presentación de pratos aos potenciais clientes.

### **2. A INNOVACIÓN E A SÚA APLICACIÓN Á COCIÑA CREATIVA E DE AUTOR.**

- 2.1. As novas materias primas e produtos semielaborados: a súa aplicación á cociña creativa e de autor.
- 2.2. Nova maquinaria e equipamento: identificación e clasificación segundo a súa funcionalidade.
- 2.3. As novas técnicas de cociña creativa.

### **3. REALIZACIÓN DE ELABORACIÓNS DE COCIÑA CREATIVA E DE AUTOR.**

- 3.1. Realización de fondos, caldos e guarnicións.
- 3.2. Realización de aperitivos, pratos combinados e pratos principais.
- 3.3. Realización de sobremesas orixinais.

### **4. CONSERVACIÓN E REXENERACIÓN DE XÉNEROS E ELABORACIÓNS DE COCIÑA CREATIVA E DE AUTOR.**

- 4.1. Equipamento asociado.
- 4.2. Técnicas e aplicacións complexas.

---

**Módulo transversal sobre igualdade de oportunidades entre mulleres e homes e sobre corresponsabilidade familiar e doméstica** (10 horas de duración).



## Falamos?

900 100 957 (teléfono gratuito)

[hola@cursosfemxa.es](mailto:hola@cursosfemxa.es)

### IMPORTANTE:

---

- Lembra que esta formación NON é bonificada, está 100% subvencionada.
- É necesario dispoñer de computador e de conexión a internet fluída para a realización destes cursos.
- Terán prioridade de praza as persoas con discapacidade.
- Hai un 10% de prazas para persoas traballadoras da Administración Pública.
- Todos os cursos inclúen un módulo transversal sobre igualdade de oportunidades entre mulleres e homes e sobre corresponsabilidade familiar e doméstica.