Convocatoria estatal planes de formación 2022

DIPLOMA

A Don/Doña: WILINS RAMON MENDEZ CORDERO

con NIF: Y6897212D

Por su participación con aprovechamiento en el curso:

HOTR0013 - COCINA CREATIVA Y DE AUTOR + HOTT02 - MOD03112 - APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR (MÓDULO SOSTENIBLE)

Expediente: F230002AA Acción: 1016 Grupo: 003

Realizado entre las fechas: 08/02/2024 a 01/04/2024

Con una duración total de: 85 horas Modalidad: TELEFORMACIÓN

Y para que conste,
se expide el presente diploma en: Málaga a 01 de abril de 2024

euroformac FORMACIÓN PROFESIONAL

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE

EUROCONSULTORÍA FORMACIÓN EMPRESA, S.L.
C.I.F.: B-29.888.716
Delegación Málaga
Av. Andalucía, Nº 31, Escalera Derecha, Entreplanta
29006 - Málaga

D. Pedro Salvador Guzmán Ruiz
Director Gerente

CONTENIDOS:

Módulo 1 PRIMEROS PASOS EN LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR (35 horas)
? Conocimiento de los conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.
- Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
- Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
- Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
- Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.
? Innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
- Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.

Módulo 2 REALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR (40 horas)
? Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Fondos, caldos y guarniciones.
- Aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Postres originales.
? Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Equipamiento asociado.
- Técnicas y aplicaciones complejas.

HOTT02 - MOD03112 - APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR - MÓDULO SOSTENIBLE (10horas)
? Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post Covid-19: turismo sostenible
- El camino hacia la sostenibilidad turística
- Principios e hitos del turismo sostenible
? Identificación de las características de la economía circular
- Principios y características
- Tecnologías aplicadas a la economía circular
? Determinación del concepto y características de turismo circular
- Turismo circular y el reto del cambio climático
- Tecnologías aplicadas al turismo circular