



Pontevedra
Capital Gastro

Formación Gastro

A receita do futuro

Presencial



Cursos Presenciales

1. Curso: Cultura y Gastronomía Gallega

Descripción del curso:

Este curso ofrece un recorrido inmersivo por la identidad culinaria de Galicia y Pontevedra, explorando los productos que definen la cultura alimentaria local: del mar, la huerta y el interior. Se analiza la evolución de la gastronomía gallega y su impacto como atractivo turístico, además de introducir a los participantes en la crítica gastronómica y el papel de la cultura culinaria en el desarrollo local.

Duración: 15 horas (distribuidas en 5 sesiones de 3 horas cada una)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario: 13, 15, 17, 21 y 23 de enero | 09:00 a 12:00

Contenidos:

1. Productos y recetas emblemáticas de la gastronomía gallega
2. Cultura gastronómica e identidad territorial
3. Introducción a la crítica gastronómica

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

2. Ventas y recomendación gastronómica (Upselling en hostelería)

Descripción del curso:

Curso orientado a mejorar la experiencia del cliente y la rentabilidad del negocio mediante técnicas de venta profesional. Los participantes aprenderán a recomendar platos, bebidas y productos locales de manera natural, a interpretar el perfil del cliente y a comunicar con empatía y seguridad, fomentando así la fidelización y la satisfacción del cliente.



Duración: 15 horas (distribuidas en 5 sesiones de 3 horas cada una)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario: 27, 29 de enero; 2, 4, 9 de febrero | 09:00 a 12:00

Contenidos:

1. Técnicas básicas de venta y recomendación de productos
2. Comunicación empática y argumentación gastronómica
3. Fidelización y experiencia del cliente

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

3. Curso: Barismo y Coctelería Moderna

Descripción del curso:

Taller práctico que combina la tradición cafetera gallega con las tendencias actuales en coctelería. Los participantes explorarán nuevas técnicas de barismo y coctelería, con un enfoque en el uso de destilados y productos locales como el orujo, hierbas y frutas gallegas. El curso también incluye una introducción al papel del aceite de oliva y del café en la cultura gastronómica.

Duración: 15 horas (distribuidas en 5 sesiones de 3 horas cada una)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario: 10, 12, 17, 18, 20 de febrero | 09:00 a 12:00

Contenidos:

1. Técnicas profesionales de barismo y coctelería
2. Introducción al aceite de oliva y al café de especialidad
3. Presentación y servicio de bebidas de autor

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

4. Curso: Decoración y Presentación de Platos

Descripción del curso:

Este curso explora la presentación de platos como una parte esencial de la experiencia gastronómica. A través de la experimentación con el equilibrio visual, el uso del color y las texturas, los participantes aprenderán a aplicar técnicas de cocina y creatividad en el emplatado, tanto en cocina tradicional como contemporánea.

Duración: 15 horas (distribuidas en 5 sesiones de 3 horas cada una)

Modalidad: Online

Fechas y horario: 24, 26 de febrero; 2, 4, 6 de marzo | 09:00 a 12:00

Contenidos:

1. Principios de emplatado y equilibrio visual
2. Técnicas básicas de cocina y montaje
3. Gastronomía creativa e identidad visual

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

5. Curso: Manipulación, Conservación y Aprovechamiento Alimentario

Descripción del curso:

Este curso ofrece formación esencial para garantizar la seguridad alimentaria y optimizar los recursos en cocina. Se abordan buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y conservación, así como técnicas de cocina para la reutilización de ingredientes y la reducción del desperdicio alimentario.

Duración: 15 horas (distribuidas en 5 sesiones de 3 horas cada una)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario: 10, 12, 16, 18, 20 de marzo | 09:00 a 12:00

Contenidos:

1. Normas básicas de higiene y manipulación
2. Técnicas de cocina para el aprovechamiento alimentario
3. Conservación responsable y control de temperaturas

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

6. Curso: Cocina con Producto Gallego y de Kilómetro Cero

Descripción del curso:

Un taller que reivindica el valor del producto gallego, de temporada y de proximidad, como base de la sostenibilidad y la identidad gastronómica. Los participantes elaborarán recetas que destacan el territorio, explorando nuevas técnicas culinarias y fomentando la creatividad gastronómica a partir de ingredientes locales.

Duración: 10 horas (distribuidas en 2 sesiones de 3 horas y 1 sesión de 4 horas)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario:

- **24 de marzo** | 09:00 a 12:00 (3 horas)
- **26 de marzo** | 09:00 a 12:00 (3 horas)
- **27 de marzo** | 09:00 a 13:00 (4 horas)

Contenidos:

1. Cocina de proximidad y productos de temporada
2. Técnicas de cocina y gastronomía creativa con producto local
3. Relación directa con productores gallegos

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

7. Curso: Innovación Gastronómica y Economía Circular

Descripción del curso:

Curso orientado al futuro de la gastronomía: sostenible, eficiente y con identidad. Se analizan conceptos de innovación, economía circular y sostenibilidad aplicados a la restauración y los mercados locales. Incluye ejemplos reales de buenas prácticas e introducción a la gastronomía creativa como motor de innovación.

Duración: 10 horas (distribuidas en 2 sesiones de 3 horas y 1 sesión de 4 horas)

Modalidad: Presencial

Fechas y horario:

- **30 de marzo** | 09:00 a 12:00 (3 horas)
- **1 de abril** | 09:00 a 12:00 (3 horas)
- **2 de abril** | 09:00 a 13:00 (4 horas)

Contenidos:

1. **Innovación culinaria y gastronomía creativa**
2. **Conceptos de economía circular y sostenibilidad en gastronomía**
3. **Ejemplos de innovación gastronómica en Galicia**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.
