

CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN FUDAMENTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA
EN EL SIGLO XXI.

UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO

HORARIOS: 16:30 - 19:30

MARZO

- **16 Marzo** Mario Sandoval “Alimentos vivos”
- **23 Marzo** Jesús Almagro “Innovación en la cocina desde el producto, nuevas formas de reencontrarse con la Naturaleza”
- **30 Marzo** Javier Peña “Snacks y aperitivos”

ABRIL

- **6 Abril** Juanma Muñoz “La cocina Andaluza a través del tiempo”
- **20 Abril** Fran Vicente “La esencia de la cocina tradicional”
- **27 Abril** Firo Vázquez “Cocina y armonía con Virgen Extra”

MAYO

- **4 Mayo** María Jimenez “La evolución de la tapa en el siglo XXI”
- **11 Mayo** Rebeca Hernández “Tradición, fusión y vanguardia: Cocinando el éxito empresarial en La Berenjena”
- **18 Mayo** Miriam Hernández “Vuelta al origen, cuidado del cliente externo e interno”
- **25 Mayo** Bárbara Buenache “Cocina madrileña con historia”