



Pontevedra  
Capital Gastro

# Formación Gastro

A receita do futuro

---

Presencial

## Descrición dos cursos presenciais

### 1. Cultura e gastronomía galega

**Duración:** 15 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 13, 15, 17, 21 e 23 de xaneiro de 2026

**Horario:** 09:00 a 12:00

Percorrido pola identidade culinaria de Galicia e Pontevedra, con énfase nos produtos do mar, da horta e do interior, a súa evolución e o seu valor como atractivo turístico.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Recoñecer produtos e elaboracións emblemáticas.
- Conectar gastronomía e identidade territorial.
- Introducir criterios básicos de crítica gastronómica.

**Contidos do curso:**

1. Produtos e receitas emblemáticas da gastronomía galega.
2. Cultura gastronómica e identidade territorial.
3. Introducción á crítica gastronómica.

### 2. Vendas e recomendación en gastronomía

**Duración:** 15 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 27 e 29 de xaneiro; 2, 4 e 9 de febreiro de 2026

**Horario:** 09:00 a 12:00

Curso práctico para recomendar pratos, bebidas e produto local con naturalidade, interpretar perfís de clientela e comunicar con empatía para mellorar a experiencia.

#### **A persoa participante aprenderá a:**

- Aplicar técnicas básicas de venda e recomendación.
- Comunicar con empatía e seguridade durante o servizo.
- Favorecer a fidelización mediante a atención personalizada.

#### **Contidos do curso:**

1. Técnicas de venda e recomendación.
2. Comunicación empática e argumentación gastronómica.
3. Fidelización e experiencia da clientela.

### **3. Barismo e cóctelería moderna**

**Duración:** 15 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 10, 11, 24, 25 e 27 de febreiro de 2026

**Horario:** 09:00 a 12:00

Obradoiro que combina tradición cafeteira e tendencias actuais de cóctelería, con atención especial a destilados e produto local (orujo, herbas e froitas galegas). Inclúe o papel do café e do aceite de oliva na cultura gastronómica.

#### **A persoa participante aprenderá a:**

- Executar técnicas esenciais de barismo e cóctelería.
- Incorporar produto local na creación de bebidas.
- Coidar a presentación e o servizo profesional.

#### **Contidos do curso:**

1. Técnicas profesionais de barismo e cóctelería.
2. Introducción ao aceite de oliva e ao café de especialidade.
3. Presentación e servizo de bebidas de autor.

#### 4. Presentación e decoración de pratos

**Duración:** 15 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 26 de febreiro; 2, 4, 6 e 9 de marzo de 2026

**Horario:** 09:00 a 12:00

Curso sobre a presentación de pratos como parte esencial da experiencia gastronómica: equilibrio visual, uso da cor e das texturas, tanto en cociña tradicional como contemporánea.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Aplicar principios básicos de emplatado e equilibrio visual.
- Ligar técnica culinaria e estética na presentación.
- Desenvolver unha identidade visual coherente.

**Contidos do curso:**

1. Principios de emplatado e equilibrio visual.
2. Técnicas básicas de cociña e montaxe.
3. Gastronomía creativa e identidade visual.

#### 5. Manipulación e aproveitamento alimentario

**Duración:** 15 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 10, 12, 16, 18 e 20 de marzo de 2026

**Horario:** 09:00 a 12:00

Formación esencial para garantir a seguridade alimentaria e optimizar recursos na cociña: boas prácticas de hixiene, almacenamento, conservación e técnicas para reducir o desperdicio.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Aplicar normas básicas de hixiene e manipulación.
- Implementar métodos de aproveitamento responsable.
- Controlar temperaturas e condicións de conservación.

### Contidos do curso:

1. Normas básicas de hixiene e manipulación.
2. Técnicas de cociña para o aproveitamento alimentario.
3. Conservación responsable e control de temperaturas.

### 6. Cociña con produto local e de tempada

**Duración:** 10 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 24 e 26 de marzo (09:00–12:00); 27 de marzo (09:00–13:00) de 2026

Obradoiro que reivindica o valor do produto galego de tempada e proximidade como base da sostibilidade e da identidade culinaria. Promóvese a creatividade gastronómica con ingredientes locais e o contacto directo con produtoras e produtores.

#### A persoa participante aprenderá a:

- Seleccionar e utilizar produto local e de tempada.
- Incorporar técnicas actuais á cociña galega.
- Valorar o traballo do tecido produtor do territorio.

### Contidos do curso:

1. Cociña de proximidade e produtos de tempada.
2. Técnicas de cociña e creatividade con produto local.
3. Relación directa con produtoras e produtores galegos.

### 7. Innovación gastronómica

**Duración:** 10 horas

**Modalidade:** Presencial

**Datas:** 6, 8, 10 de abril (09:00–13:00) de 2026

Curso orientado ao futuro da gastronomía sostible: innovación, eficiencia e economía circular, con exemplos reais e boas prácticas en Galicia.



**A persoa participante aprenderá a:**

- Identificar oportunidades de innovación na gastronomía local.
- Aplicar principios de economía circular á cociña e á xestión.
- Recoñecer casos de sostibilidade e innovación en Galicia.

**Contidos do curso:**

1. Innovación culinaria e gastronomía creativa.
2. Economía circular e sostibilidade en gastronomía.
1. Casos de innovación gastronómica en Galicia.

**Nota:** La apertura del curso queda condicionada a alcanzar el número mínimo de participantes.



