



Pontevedra
Capital Gastro

Formación Gastro

A receita do futuro

Presencial

Descrición dos cursos presenciais

*Clases en castelán

1. Barismo e cóctelería moderna

Duración: 15 horas

Modalidade: Presencial

Datas: 23, 24, 25, 26 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.

2. Presentación e decoración de pratos

Duración: 15 horas

Modalidade: Presencial

Datas: 2, 3, 4, 6 e 9 de Marzo de 2026

Horario: 09:00 a 12:00



XUNTA
DE GALICIA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Concello
de Pontevedra



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.

3. 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.

4. Cociña con produto local e de tempada

Duración: 10 horas

Modalidade: Presencial

Datas: 24, 26 e 27 de Marzo de 2026

Horario: 09:00 a 12:00/ 08:30 a 12:30

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.

5. Innovación gastronómica

Duración: 10 horas

Modalidade: Presencial

Datas: 6, 8 e 10 de abril de 2026

Horario: 09:00 a 12:00/ 08:30 a 12:30

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:



XUNTA
DE GALICIA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Concello
de Pontevedra

- 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.

6. Como incrementar o ticket medio

Duración: 15 horas

Modalidade: Presencial

Datas: 20, 21, 22, 23 e 24 abril de 2026

Horario: 09:00 a 12:00

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



XUNTA
DE GALICIA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Concello
de Pontevedra

