

Ficha Técnica - Certificación en Calidad e Innovación Gastronómica con Tecnología

Fecha de Inicio	Octubre 2025
Duración	4 meses
Cantidad de Materias	5 módulos
Modalidad	Híbrida (Virtual + prácticas en cocina)
Dirigido a	Chefs, jefes de cocina, personal operativo y supervisores del sector restaurantero
Objetivo	Desarrollar competencias en calidad, innovación y uso de tecnología para garantizar estándares de calidad y seguridad alimentaria.