



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| TÍTULO DEL CURSO                      | SABORES DE LA TIERRA: CREA TU NEGOCIO DE COCINA TRADICIONAL  |
| DURACIÓN (HORAS)                      | 90   |
| PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ESPAÑA EMPRENDE</li> <li>● EMPRENDEDORAS</li> </ul>   |
| PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO            | Dirigido a personas que desean emprender con cocina tradicional creando un micro-negocio local (catering, comida para llevar/delivery, menús del día, mercados o food truck), poniendo en valor recetas y productos de la tierra.  |
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE              | Adquirir las competencias necesarias para emprender un negocio de cocina tradicional, a través del diseño de una oferta culinaria con identidad local, la aplicación de técnicas seguras de preparación y conservación de alimentos, la planificación económica básica y el desarrollo de una estrategia de venta adaptada al entorno.   |
| INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP      | No se contempla  |
| MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oportunidad y modelo de negocio en cocina tradicional: nichos, propuesta de valor y canales.</li> <li>2. Seguridad e higiene.</li> <li>3. Producto y proveedores locales: estacionalidad, DOP/IGP, economía circular y compras.</li> <li>4. Mise en place y técnicas base.</li> <li>5. Estandarización de recetas.</li> <li>6. Platos tradicionales de carne y aves.</li> <li>7. Recetas de caldos y guisos de la tierra.</li> <li>8. Formatos de venta.</li> <li>9. Escandallos, precios y normativa de venta.</li> <li>10. Taller práctico: proyecto emprendedor.</li> </ol> |
| OBSERVACIONES                         | Para ejercer se exige certificado de formación en manipulación de alimentos.   |

