



## 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 <i>food truck</i> ), 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.