

<b>CURSO</b>	<b>GASTROEVADES: COCINA SENSACIONES + CATA QUESOS + CATA SIDRAS</b>
<b>CODIGO</b>	04

<b>FECHAS</b>	<b>Del lunes 7 al Jueves 10 de julio</b>	<b>HORARIO</b>	<b>16:00 a 20:00</b>
<b>DURACION</b>	<b>16 h</b>	<b>INSCRIPCION</b>	<b>100 €</b>

### **CONTENIDOS FORMATIVOS:**

#### **OBJETIVOS**

- Romper con el pánico a lo cotidiano. Cualquiera puede disfrutar y hacer disfrutar con la cocina.
- Descubrir las bondades de nuestros productos asturianos como ingredientes gastronómicos de primer orden.
- Introducirnos en el mundo de los quesos artesanales, su producción, cata, formas de consumo y aplicaciones gastronómicas.
- Introducirnos en el mundo de la sidra, su producción, variedades, cata, formas de consumo y aplicaciones gastronómicas.

#### **CONTENIDOS**

- Cocina doméstica y “de verdad” para dummies.
- Aprovechamiento rentabilización y disfrute del tiempo en la cocina.
- Quesos artesanales asturianos. Producción, cata, consumo y aplicaciones gastronómicas
- Sidra Asturiana. Producción, cata, consumo y aplicaciones gastronómicas.

**IMPARTE:**

**40 PRIMAVERES**

[www.40primaveres.es](http://www.40primaveres.es)

---

**LLUIS NEL ESTRADA**

**FORMADORES**



En los últimos nueve años ha desarrollado las labores de Director Gastronómico y de Comunicación Corporativa en la empresa de hostelería y alimentación asturiana Tierra Astur / Crivencar, lo que le permitía seguir conjugando sus dos pasiones profesionales.

Actualmente se ha lanzado al vacío con un proyecto propio 40Primaveres, una consultora gastronómica y estudio de comunicación offline / online, con el que pretende seguir evolucionando como profesional.

---