

# Red de Centros de Excelencia

<b>NOMBRE DEL CENTRO:</b>	CIFP San Cristóbal
<b>SECTOR:</b>	Hostelería
<b>NOMBRE DEL CURSO:</b>	“Análisis sensorial, Creatividad, e Inclusión en la Gastronomía Contemporánea”
<b>NÚMERO DE HORAS:</b>	30 horas
<b>FECHAS DEL CURSO:</b>	2 al 6 de marzo 2026
<b>MODALIDAD DEL CURSO:</b>	Presencial
<b>FECHAS DE INSCRIPCIÓN:</b>	5 al 11 de febrero
<b>ENLACE:</b>	<a href="https://forms.gle/rCioZK6pRFmsoJGY9">https://forms.gle/rCioZK6pRFmsoJGY9</a>
<b>OTROS DATOS A CONSIDERAR:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los fundamentos, herramientas y metodologías necesarias para crear y gestionar un departamento de Investigación y Desarrollo (I+D) en un restaurante contemporáneo, integrando creatividad, metodología científica y tecnología aplicada a la gastronomía.</li><li>2. Ofrecer una introducción al análisis sensorial.</li><li>3. Conjugar la creatividad y tradición: La esencia de la Cocina China.</li><li>4. Incorporar estrategias inclusivas para que la investigación y la creatividad llegue a todo el alumnado.</li></ol>