

“Salado y Dulce: Aprendiendo a Cocinar con Miel y Productos de la Tierra Alcarreña”

Del 13 de Abril al 24 de abril de 2026

Duración: 50 horas



PROGRAMA

1. Contenido general del curso

Durante dos semanas intensivas, los alumnos aprenderán mediante clases teóricas, demostraciones y práctica en equipo, elaborando cada día **recetas completas como** aperitivo o primer plato, plato fuerte y postre o preparación dulce nutritiva.

Además, se incluirá una breve sesión final orientada a **inspirar** posibles ideas culinarias o pequeñas iniciativas personales basadas en los productos de la tierra, sin profundizar en aspectos técnicos empresariales.

HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Del 13 al 24 de Abril, en horario de 15h a 20h de lunes a viernes.

CIFP GUADALAJARA ESCUELA HOSTELERIA

GENERAL MEDRANO DE MIGUEL S/N

GUADALAJARA

PONENTES

Carmen Susana Ramírez Molina y Victor A. Ramirez
de (SusanaCake)

COORDINADOR

Jose Juan Cebrian Tapia. Tel. 949 887957.

jjcebrian@jccm.es

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o secretaria.ciapa@jccm.es, **hasta el 7 de abril 2026**