

Formació contínua

CURS DE GASTROPOLOGIA



RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

Professor: Sergio Gil



TEMARI

Sergio Gil (Barcelona, 1976) va idear en un màster la Gastropologia, una disciplina inspirada en la antropologia sociocultural que pretén analitzar les relacions socioculturals i econòmiques que s'estableixen en l'espai bar-restaurant. Un camp de coneixement útil tant per establiments petits com per a restaurants d'estrelles.

- Què entenem per Gastropologia.
- Aplicacions d'aquesta disciplina.
- Les noves figures professionals per al sector de la restauració.

METODOLOGIA

El curs es compon de quatre sessions de 3 h hores on combinen teoria i pràctica.

COST DEL CURS: 217.80€
DURADA: 4 SESSIONS DE 3h. De 16 a 17h
TEMPORALITZACIÓ: 22/11/21 + 29/11/21 +13/12/21 + 20/12/21 08/02/22 i 22/02/22

