

Modernización de la cocina y últimas tecnologías



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS



CICLO FORMATIVO DE COCINA DE GRADO MEDIO
GUILLEM GONZÀLEZ MORRO **DNI:45614171L**



Erasmus+



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

IB
CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
D'FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

INTRODUCCIÓN

Soy Guillem González estudiante de grado medio de cocina en ies Guillem Colom Casasnovas

La cocina es una de las bases fundamentales del mundo que conocemos, a pasado de ser pura supervivencia a un arte, una manera de expresarse, una manera de crear y una manera de unir a la gente. Ha mejorado y se ha modernizado nuevos equipos y formas de cocinar siguen surgiendo en este trabajo se hablará desde los inicios hasta la cocina más vanguardista de hoy en día.

JUSTIFICACIÓN

Este trabajo se hace en sustitución de las prácticas en empresa por motivo de la crisis sanitaria que estamos viviendo

Es un mundo que crece cada día mas nuevos métodos nuevos instrumentos y nuevas técnicas es interesante saber la evolución desde el principio y ver hacia que se dirige.

ÍNDICE

T.1 PRINCIPIOS



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



T.2 CAMBIOS EN LA COCINA

T.3I+D

T.4 NUEVAS TÉCNICAS Y PRODUCTOS

T.5 GRANDES REFERENTES

T.1 PRINCIPIOS

Se empezó a cocinar hace más de 300,000 años, según estudios efectuados con el método que mide el carbono 14. Fue entonces cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.



Erasmus+



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
DE FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los asirios, caldeos, babilonios, hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.

La cocina francesa es la piedra angular para la mayoría de los historiadores y el principio de las modalidades modernas de cocina en el mundo occidental.



El trabajo del francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales. Las comidas eran apresuradas y las carnes aplastadas en una forma grotesca, y posteriormente servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido.

Los chefs italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes en los años 1500, estos chefs en una forma muy creativa empezaron a



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

combinar frutas y vegetales y a experimentar con productos de pastelería.

Fue el matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II



de Francia lo que trajo cocineros italianos a Francia y así el refinamiento de estos cocineros fue la base del cambio en la cocina francesa.

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas. No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antoine



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL D'FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Careme, el fundador de la cocina clásica francesa. Antoine Careme fue el primero

que comenzó a recopilar recetas en forma estandarizada, sin cantidades específicas; y también a delinear menús.

El Chef y Maitre Auguste Escoffier *-de la cuisine Classique, a principios del Siglo XX-* crea la Escuela Francesa del Arte Culinario y estandariza las recetas agregando cantidades basadas específicamente en tazas y cucharadas.

El fue quien le dio forma al menú moderno y empezó a hacer de la preparación culinaria un arte y una ciencia.

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales. Así empieza todo...



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

T.2 CAMBIOS EN LA COCINA

Hace tan solo tres lustros, nadie habría sido capaz de predecir el ascenso de la alta cocina española. Menos aún, los vertiginosos movimientos de evolución y cambio que nos han llevado a escalar posiciones de vanguardia en Europa.

Se reconozca o no, tan solo en Italia y algunos lugares de Estados Unidos (California) y Australia se detecta un dinamismo culinario semejante. Con todo a su favor, la cocina moderna española, que tanto debe a aquellos pioneros (Arzak y Subijana) que impulsaron la nueva cocina vasca a mediados de los setenta, se asemeja a un gran laboratorio que transforma, actualiza y mejora las bases de nuestra vieja dieta mediterránea. Tras el rastro de fórmulas más ligeras, imaginativas y modernas, España está creando un estilo propio al margen de la dictadura que hasta hace poco marcaban los grandes cocineros franceses, desde Michel Gurard, hasta Alain Ducasse, Joel Robuchon y Michel Brass, entre otros, ínclitos representantes de una cocina que



ahora parece estancada.

Nuestra evolución culinaria, con todo lo que el cambio significa, se deja notar en ámbitos dispares. La manera de comer de los españoles ha



Erasmus+



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
DE FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



sufrido un vuelco radical en los últimos años. Lo demuestran los recetarios domésticos y las revistas llenas de recetas imaginativas y ligeras. Aunque el centro de esta evolución bascula entre el País Vasco y Cataluña, los focos con inquietudes se dan en otras muchas provincias como en Asturias y Alicante donde la joven cocina de autor avanza con mucha fuerza . Por calidad de las materias primas, sabor y categoría técnica de las recetas, algunos de nuestros restaurantes se encuentran hoy entre los más refinados del mundo. En lo que concierne a la cocina creativa somos, probablemente y hay que proclamarlo sin reparos, el segundo país de Europa, después de Francia.

Ni Italia con una revolución en ciernes, ni Alemania, países donde imperan caseras de menor complejidad técnica que la española, ni por supuesto

Inglaterra, dominada por las cocinas del mundo han avanzado en este terreno de manera semejante.

T.3 I+D

Hace tiempo que la gastronomía salió de las puertas de la cocina para expandirse y convertirse en un verdadero arte. Fue entonces cuando

probetas y fogones se fusionaron, cuando el laboratorio no fue más que una extensión culinaria y los científicos y chefs comenzaron a trabajar codo con codo para dar forma a nuevas texturas, sabores, olores ... La I+D+i ya es parte indiscutible de la cocina y los resultados ya pueden verse. Conceptos como la cocina molecular, el nitrógeno líquido o la deconstrucción ya forman parte de la cocina

En las universidades cada vez son más los grupos de investigación que surgen en torno a este campo. Como la red Indaga nacida en Valencia. Tampoco la opinión pública se



queda al margen de

estas tendencias. . El papel que han jugado importantes chefs como

Ferrán Adriá o Martín Berasategui ha contribuido a ello. Pero, ¿Qué aporta la innovación a la cocina? Aporta infinidad de técnicas nuevas



descubiertas y por descubrir, abre un nuevo mundo de posibilidades a los creativos chefs

T.4 Nuevas Técnicas y productos

Gracias a el i+d se han creado muchas técnicas y productos que hoy en dia son muy apreciados en la gastronomía



Deconstrucción: Se usan los mismos ingredientes que se utilizan en la preparación de platos tradicionales, pero sin unirlos. Ejemplo: una tortilla de patatas, donde se cocinan por un lado la cebolla, hasta que está completamente tierna, se prepara un revuelto de huevos y una espuma de patatas y luego se colocan los ingredientes, uno encima del otro, para conseguir el mismo sabor pero con una textura diferente.



CONSELLERIA
EDUCACIÓ UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS





Sifón: Se utiliza para realizar diferentes tipos de mousse, sobre todo de chocolate. En lugar de preparar una mousse con grasa, con esta técnica se derrite el chocolate en un sifón se le agrega la carga de aire y se obtiene una preparación con una conservación del sabor inigualable sin agregarle ingredientes extras.



Técnicas de aire: Para ella se utiliza la lecitina de soja. Si se añade a cualquier jugo cítrico y se agrega aire se puede conseguir burbujas saborizadas, lo que hace que se sienta el delicado sabor del cítrico sin tener nada sólido en la boca.



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL D'INSTRUMENTS I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



Técnicas del vacío : Se usa para la cocción de carnes sin necesidad de oxígeno durante varias horas, en su propio jugo lo que permite mantener inalterable sus sabores verdaderos las proteínas y los nutrientes.



Nitrógeno líquido : El nitrógeno líquido se encuentra a temperaturas nunca superiores a los -196°C). Cualquier producto que pongamos en contacto con él, se congelará casi inmediatamente.

Nuevos productos:



Espesantes : Los espesantes se han utilizado en la cocina desde tiempos inmemoriales para otorgar viscosidad a los líquidos. Del



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL D'FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu
Unió Europea



almidón de la patata, el arroz, el trigo o el maíz se ha pasado a los almidones modificados y a productos como la goma xantana o la goma garrofín que presentan características muy como la ausencia casi total de sabor y aroma, algunos permiten el espesado en frío, transparencia, resistencia a la congelación y descongelación, etc.



Gelificantes : Son sustancias que dan textura a un líquido mediante la formación de un gel. Hoy podemos encontrar desde los más tradicionales como la gelatina, a algunos más novedosos procedentes de las algas como el agar (capaz de formar geles duros y quebradizos que resisten temperaturas de hasta 80°C) muy usado para helados, sopas y postres, el alginato, (aplicado a la elaboración de caviars, yemas, etc.) o la goma gellan, que proviene de la fermentación del almidón.



CONSELLERIA
EDUCACIÓ UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS





Espumas cocinísima : La espuma es la evolución de la mousse tradicional. La diferencia: mientras que para elaborar una mousse se hacía necesario incorporar nata o claras, para hacer una espuma era suficiente con añadir una pequeña cantidad de gelatina, lo que no interfiere lo más mínimo el sabor del ingrediente principal, a la par que lo hacía más ligero. Las espumas pueden ser frías o calientes y el agente estabilizador puede ser gelatina, nata, almidón, grasa...



Aires : Son la evolución de las espumas. En ellos cobra especial relevancia aquello que no se come y que los hace más etéreos: el aire. Para su elaboración se utilizan emulsionantes como la



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL D'FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu
Unió Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

lecitina de soja, aunque hay alimentos que ya tienen fosfolípidos en su composición (como en el caso de la zanahoria o el ajo), con lo que no es necesario añadir nada.

T.5 GRANDES REFERENTES

Las técnicas y recetas culinarias que a día de hoy ponemos en práctica sobre los fogones no serían lo mismo sin el talento y las aspiraciones de un grupo de chefs que en algún momento cambiaron el rumbo de la gastronomía. Nombres que han tenido una gran influencia en el sector gracias a la creación de nuevas tecnologías, modalidades o



perspectivas que terminaron transformando esa cocina tradicional que tanto triunfaba antaño

LOS CHEFS MÁS INFLUYENTES DE TODO EL MUNDO

- JOAN ROCA



Uno de los tres hermanos que forman la base de uno de los restaurantes más prestigiosos del mundo: el Celler de Can Roca. Se le conoce por un exquisito gusto por los ingredientes y la técnica de cocinarlos, además de por un carácter culto, discreto y dotado de una gran sensibilidad.



CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
D'FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS





El “equilibrio a tres”, con sus hermanos Jordi (reconocido como el mejor repostero del mundo) y Josep “Pitu” (experto sumiller) permite una excelsa innovación.

Joan Roca elabora una cocina moderna, muy evolucionada con base en un recetario tradicional, con una filosofía perfeccionista y una especial habilidad en transmitir sentidos.

A sus platos, obras maestras de la cocina moderna, hay que sumar su capacidad inventiva para la invención y desarrollo de maquinaria profesional adaptada a sus técnicas culinarias.



CONSELLERIA
D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
D'FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS





- THIERRY BLOUET

La gastronomía francesa ha sido tradicionalmente la abanderada de los más afamados chefs. Thierry Blouet nació en Puerto Rico, pero fue educado en Francia. Y fue en ese país en el que surgió su vocación.

Durante su etapa de aprendizaje, Blouet viajó por el mundo y estudió la gastronomía internacional. Se nutrió de influencias diversas y a modo de crisol las integró con su sello personal.

Actualmente reside en México, y en su restaurante “Café de Artistas”, instalado en Puerto Vallarta, se mueve libremente combinando ingredientes y logrando resultados que asombran a los conocedores de la buena gastronomía.



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



Para satisfacer a clientes que prefieren la exclusividad e intimidad, creó su “Therry Blouet Cocina de Autor”. Es un espacio para cuarenta personas en donde el chef realiza shows en vivo preparando sus platos.

Su estilo es muy visual, casi sensual, por lo que sus platillos armonizan aromas, texturas y sabores que deleitan y estimulan.



G CONSELLERIA
 O EDUCACIÓ UNIVERSITAT
 I I RECERCA
 B DIRECCIÓ GENERAL
 FORMACIÓ PROFESSIONAL
 I ENSENYAMENTS
 ARTÍSTICS SUPERIORS





- IGLES CORELLI

Italiano residente en su país natal, Corelli comenzó a transitar el camino de la gastronomía a los 19 años. Su vida le ha permitido transitar los grandes cambios en la cocina italiana e internacional.

La idea eje de su cocina es que un cocinero tiene dos misiones que en apariencia son opuestas. Por un lado, debe mantener vigente la memoria de los sabores y de las tradiciones culturales gastronómicas del territorio en el que habita. Por el otro, contribuir a la evolución de las costumbres de los ciudadanos, animándolos a otras experiencias de sabor.

Con estos dos objetivos presentes, ha creado su restaurante “*La Locanda della Tamerice de Ostellato*” en Ferrara. Un lugar paradisíaco que integra la tierra y el mar, musicalizado por las aves y perfumado por las hierbas del entorno. Es el ambiente ideal para sus creaciones.



Erasmus+



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

- ALAIN DUCASSE



Es el único chef en el mundo que posee catorce Estrellas Michelin. La “Estrella Michelin” es una forma de calificar a los restaurantes.

Ducasse gestiona veinte restaurantes en todo el mundo, además de escuelas dedicadas a la formación de chefs. Todos sus establecimientos son referentes en el mundo.

En ninguno de ellos él cocina, sino que se dedica a dirigir a los chefs encargados. Ha logrado integrar a su equipo a otros destacados profesionales a los que ha contagiado su impronta.

Es gran artífice de la cocina global en la que se funden productos y tradiciones de diferentes países, con lo que logra elaboraciones únicas y que responden a paladares internacionales.



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



- FERRÁN ADRIÀ



Es un verdadero artista, autodidacta y arriesgado, con mucho de genio.
Es español, nacido en Barcelona.

No se formó en ninguna escuela, pero fue un gran observador y analista de las prácticas gastronómicas. Se ubica en el vanguardismo de la cocina internacional. Es considerado uno de los mejores del mundo.

Retirado ya de la práctica profesional, su técnica incluía la deconstrucción, como camino hacia una nueva creación. Se trata de aislar los elementos que componen un platillo típico para reconstruirlo de manera diferente.



Es artífice de la “cocina molecular” que puebla los platos de espumas, gelatinas calientes, esferificaciones, innovaciones todas surgidas de su propia experimentación.

Visitar su restaurante “El Bulli” equivalía a ingresar a un mundo gastronómico inusual y casi esotérico.



- RENÉ REDZÉPI

Con este chef llega a la cocina un universo renovado ya desde la elección de los ingredientes que componen sus platos.

Instalado en Copenhague, Dinamarca, su restaurante “Noma” ofrece una mirada ecológica que lleva a la mesa ingredientes nuevos para la alta cocina internacional.

La zarparrilla, las moras, el polen de rosa, las castañas, el jugo de calabaza y el de coco, aportan efectos visuales, sabores y texturas



CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



inexplorados antes. Quienes disfrutaron de esta oferta innovadora, generalmente regresan.

El restaurante posee huerto y granja propios, que aumentan su atractivo.



- PIERRE GAGNAIRE

Destacado representante de la alta cocina francesa, es considerado una especie de filósofo de la gastronomía. En él, todo comienza por el por qué. A partir del análisis de lo que ocurre en su cocina, integra efectos que estimulan de manera especial los sentidos.



Erasmus+



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

Creador efusivo y audaz, sus obras gastronómicas han sido calificadas como juguetonas y arriesgadas. Con su estilo personal, logra platos sorprendentes y sofisticados.

Es dueño de una cadena de restaurantes “Pierre Gagnaire” distribuidos en el mundo. Su exponente preferencial se encuentra en París, en la región del Loira.

No hay duda de que los chefs más influyentes son los que han dejado huella en el mundo. Espíritus creativos, innovadores, arriesgados y seductores que logran hacer de la gastronomía una disfrutable rama del arte

CONCLUSIÓN

Comer es algo básico, a lo largo de muchos años hemos ido avanzando en la cocina ya sea por casualidades o por las grandes mentes de nuestros cocineros referentes. Se ha convertido en un arte, una manera de expresar y sentir emociones, es un campo en el que por más que crees y modifiques siempre habrá más por descubrir i aprender.



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS



GUILLEM GONZÁLEZ MORRO, ESTUDIANTE DE COCINA DEL IES
GUILLEM COLOM CASASNOVES



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

 CONSELLERIA
O EDUCACIÓ UNIVERSITAT
I RECERCA
B DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS



europa 
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE