



2025 – Programa del Curso Spain's Pantry - 14 Edición

22 - 28 Septiembre 2025 **Semana 1** **Introducción. Técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia en España**

Módulo 1. Productos marinos: Pesca, acuicultura y conservas.

Videoconferencia: 22 Sept. 15:00-16:30h GMT (1h 30 min.)

Esperamos que revises las secciones relevantes del libro de texto antes de las sesiones de videoconferencia en directo. Al final de cada sesión, podrás acceder a las preguntas de repaso del módulo, que se abordarán en la videoconferencia de la semana siguiente.

29 Sept - 05 Oct 2025 **Semana 2** **Módulo 2. Carne y productos cárnicos**

Videoconferencia: 29 Septiembre 15:00-16:30h GMT (1h 30 min.)

06 - 12 Octubre 2025 **Semana 3** **Módulo 3. Ingredientes y repostería esenciales de España**

Videoconferencia: 06 Octubre 15:00-16:30h GMT (1h 30 min.)

13 - 19 Octubre 2025 **Semana 4** **Módulo 4. Vino español**

Videoconferencia: 13 Octubre. 15:00-16:30h GMT (1h 30 min.)

El examen final estará disponible a partir del 13 de octubre.

20 - 26 Octubre 2025 **Semana 5** **Recapitulación**

Tienes esta semana extra para ponerte al día y ver las grabaciones de las clases faltantes y hacer el examen final.

- *Recuerda que para obtener tu certificado debes asistir a todas las videoconferencias (o ver las grabaciones).*
- *Exámenes: Deberás responder 20 preguntas tipo test en cada módulo. Se requiere una calificación mínima del 50% para aprobar.*
- *Los certificados de «Despensa de España» se emitirán en el plazo de un mes.*

