



1. Formación culinaria profesional

Un chef instructor explica técnicas de trabajo en una cocina equipada. La escena representa el aprendizaje práctico, la organización y el desarrollo de habilidades aplicadas a la cocina internacional.

Foto: U.S. Air Force / Wikimedia Commons - Dominio público



2. Elaboración de pastas frescas

Preparación artesanal de pasta desde la masa, utilizando procedimientos tradicionales. Esta práctica se relaciona con el estudio de proporciones, amasado, estirado y cortes para diferentes variedades.

Foto: Sam Pullara / Wikimedia Commons - CC BY 2.0



3. Pescados y mariscos

Presentación de pescados y mariscos cocidos con guarniciones. La fotografía permite observar variedad de productos, métodos de cocción y criterios de presentación propios de la gastronomía internacional.

Foto: Marek Slusarczyk / Wikimedia Commons - CC BY 3.0



4. Cocinas del mundo

Espacio de formación culinaria dedicado a la preparación de sushi y platos de inspiración asiática. Refleja la diversidad de ingredientes, técnicas y estilos presentes en las cocinas internacionales.

Foto: Bar / Wikimedia Commons - CC BY-SA 3.0



5. Pastelería y decoración

Una pastelera aplica cobertura y terminaciones a una torta en una cocina profesional. La imagen representa precisión, manejo de cremas, rellenos y técnicas de presentación.

Foto: Serge Melki / Wikimedia Commons - CC BY 2.0



6. Selección de frutos de mar

Exhibición de mariscos frescos utilizados en recetas de distintas regiones. Permite reconocer materias primas, evaluar su calidad y comprender su aplicación en preparaciones gastronómicas.

Foto: Pxhere / Wikimedia Commons - CC0



7. Pastelería de alta presentación

Elaboración y terminación de piezas de pastelería con chocolate, frutas y decoraciones. Se destacan la creatividad, el control técnico y la estética del producto final.

Foto: BMK / Wikimedia Commons - CC BY-SA 3.0



8. Panadería artesanal

Variedad de panes artesanales dispuestos en una panadería. La escena representa el trabajo con harinas, fermentación, masas enriquecidas y diferentes formas de cocción.

Foto: Drew Coffman / Wikimedia Commons - CC0



9. Técnicas de cocción y salsas

Un chef cocina en sartén y controla una preparación caliente. La fotografía se vincula con el manejo del fuego, el sazonado, las salsas y la coordinación de tiempos en cocina.

Foto: Sophiecross / Wikimedia Commons - CC BY-SA 3.0



10. Preparación profesional de carnes

Corte y porcionado de carne cocida sobre una tabla de trabajo. La escena representa técnicas de manipulación, cocción, presentación y aprovechamiento de distintos cortes.

Foto: Shixart1985 / Wikimedia Commons - CC BY 2.0