



ISU universidad

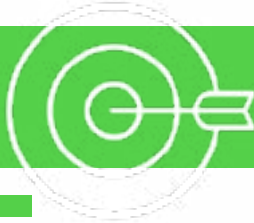
Curso / Presencial

COCINA ITALIANA

4 sesiones de 4 h c/u (total de 16 h)



OBJETIVOS



IDENTIFICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA ITALIANA, APLICANDO MÉTODOS DE COCCIÓN, EN LA IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y ELABORACIÓN DE PLATILLOS.

A través de este programa aprenderás a:

- **Diseñar platillos de calidad aplicando las reglas de higiene y los métodos gastronómicos adecuados.**
- **Manipular alimentos con las normas de higiene y estándares de calidad necesarios.**
- **Ejecutar una receta standard y organizar los menús correctamente.**
- **Elaborar platillos representativos de la cocina italiana.**
- **Comprender el manejo e importancia de las temperaturas y métodos de cocción adecuados.**

Soy candidato a este programa, si:

- **Me gusta la cocina italiana**
- **Sin necesidad de bases culinarias**



TEMARIO



Día 1

- a. Insalata caprese
- b. Petto di pollo alla Valdostana con patate
- c. Salame di cioccolato

Día 2

- a. Pasta fresca alla arrabiata
- b. Saltimbocca alla romana con spinaci alla parmigiana
- c. Panna cotta con coulis di frutta

Día 3

- a. Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico
- b. Filetto di salmone alla putanesca
- c. Tiramisú

Día 4

- a. Carpaccio di manzo
- b. Spaguetti a la boloñesa
- c. Paciugo



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.