



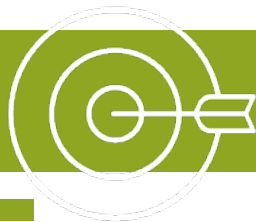
ISU universidad

Curso / Presencial

REPOSTERÍA ITALIANA

2 semanas / 2 sesiones / 8 horas totales

OBJETIVO



BRINDAR A LOS PARTICIPANTES LAS TÉCNICAS ELEMENTALES DE REPOSTERÍA ITALIANA A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE SUS HABILIDADES, PARTIENDO DE LA ELABORACIÓN DE LAS MASAS, CREMAS Y ELEMENTOS ADICIONALES PROPIOS DE LOS POSTRES MÁS SOBRESALIENTES DE ESTE PAÍS.

En este programa aprenderás:

- **Reconocer los principales tipos de productos de repostería italiana y su representación.**
- **Seguir adecuadamente los pasos de una receta, adaptando medidas, aplicando las técnicas de cocina italiana y logrando un postre de calidad.**
- **Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.**
- **Realizar un viaje a través de la elaboración de los postres de Italia pasando por algunas provincias en las que se originan las preparaciones que se realizarán durante este diplomado.**

Soy candidato a este programa si:

- **Tengo gusto por la repostería.**
- **Conocimientos previos no indispensables.**





TEMARIO



DÍA 1
PANNA COTTA AL CAFFÉ E CIOCCOLATO
TIRAMISU
BABÁ DI NAPOLI

DÍA 2
TORTA DI CILIEGIE
SFOGLIATELLA AL SEMOLINO





PREGUNTA POR PROMOCIONES

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