



ISU universidad

Diplomado / Online

COCINA INTERNACIONAL

4 meses / 16 sesiones / 80 horas totales



OBJETIVO



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

En este taller aprenderás:

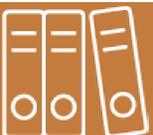
- **Diseñar platillos de calidad aplicando las reglas de higiene y los métodos gastronómicos adecuados.**
- **Manipular alimentos con las normas de higiene y estándares de calidad necesarios.**
- **Ejecutar una receta Standard y organizar los menús correctamente.**
- **Elaborar platillos representativos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

Soy candidato a este programa si:

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



TEMARIO



MÓDULO 1. COCINA ESPAÑOLA

DÍA 1 ISLAS CANARIAS, GANDÍA, COSTA DEL MEDITERRÁNEO, MADRID

- a. Patatas arrugadas con mojo picón y mojo verde
- b. Huachinango a la sal
- c. Torrijas

DÍA 2 VALENCIA, CÓRDOBA, CASTILLA Y LEÓN

- a. Croquetas de pollo
- b. Paella Valenciana
- c. Leche frita

DÍA 3 ANDALUCÍA, GALICIA

- a. Empanada gallega
- b. Pulpo a la Gallega
- c. Tarta de Santiago

DÍA 4 BILBAO, VALENCIA, CATALUÑA

- a. Tortilla española o de patata
- b. Arroz negro con Alioli
- c. Crema catalana

MÓDULO 2. COCINA FRANCESA

DÍA 1

- a. Bouillabaisse
- b. Salmón con salsa holandesa y papas al vapor
- c. Tarta Tatin

DÍA 2

- a. Quiche Lorraine
- b. Filete de res en salsa de pimienta verde, papas panadero
- c. Crepas Suzette

DÍA 3

- a. Sopa de cebolla
- b. Filete Wellington
- c. Creme Brulee

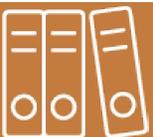
DÍA 4

- a. Coquilles Saint-Jacques Nantaise
- b. Canard à l'orange, pommes gaufrettes
- c. Tarte aux fruits.





TEMARIO



MÓDULO 3.COCINA ITALIANA

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

MÓDULO 4.COCINA ORIENTAL

CLASE 1

- a. Chapche (Corea)
- b. Chow mein (China)
- c. Hoddeok (Corea)

CLASE 2

- a. Wonton (China)
- b. Pollo agridulce (China)
- c. Manju (Japón)

CLASE 3

- a. Lumpias/rollos primavera (China)
- b. Tempura mixto (Japón)
- c. Salsa Ten-tsuyu (Japón)
- d. Tempura helado (Japón)

CLASE 4

- a. Kushiages (Japón)
- b. Sushi (Japón)
- c. Ponzu (Japón)
- d. KHAO NIEO MAMUANG (TAILANDIA)





PREGUNTA POR PROMOCIONES

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