

CREDENCIAL EN

# Cocina Italiana

33 HORAS

## COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura italiana y los integra en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.

## OBJETIVOS

- Aprender sobre la cocina italiana y sus raíces.
- Identificar los tipos de platillos de raíz italiana.
- Desarrollar un platillo sobre esta cultura.

## **BENEFICIOS**

- En esta credencial el participante aprenderá la historia, ingredientes y motivos por los cuales la cocina italiana es una de las más consumidas a lo largo y ancho del globo. Conocerá un poco acerca de sus regiones, Emilia Romagna, Umbria, Roma y muchas otras, y conjugando tradición, buena materia prima y deseo de aprendizaje.

## **DIRIGIDO A**

- Profesionistas del área de gastronomía que estén interesados en incrementar sus conocimientos en la cocina mediterránea.

## **DURACIÓN Y MODALIDAD**

**33 horas |  Autodirigido**

# TEMARIO

## Módulo

## Tema

1	Introducción a la cocina Italiana.
2	Abruzzo.
3	Puglia y Basilicata.
4	Calabria y Campania.
5	Sardegna.
6	Emilia-Romagna.
7	Friuli-Venezia Giulia.
8	Lazio.
9	Liguria y Lombardia.
10	Marche y Molise.
11	Piemonte.
12	Sicilia.
13	Toscana.
14	Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta.
15	Umbria y Veneto.