



Universidad
Tecmilenio®



Centro de
Desarrollo de
Competencias
Tecmilenio

MICROCREDENCIAL EN

Gastronomía Italiana por el Mar Mediterráneo

11 HORAS

COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Comprende a fondo la historia, productos y recetas principales de las diferentes comunidades italianas ubicadas a lo largo del mar Mediterráneo conectando sus tradiciones con etapas importantes, así como su efecto en la cocina.

OBJETIVOS

- Conocer las recetas predominantes de la región italiana del mar Mediterráneo.
- Identificar los productos principales de la región italiana del mar Mediterráneo.
- Aprender sobre la cultura regional italiana del mar Mediterráneo.

BENEFICIOS

- En esta microcredencial el participante aprenderá las principales recetas que predominan en la región de Italia, conocerá los maridajes con vinos y platillos de la región del mar Mediterráneo.

DIRIGIDO A

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

DURACIÓN Y MODALIDAD

11 horas |  Autodirigido

TEMARIO

Módulo

1

2

3

4

5

Tema

Piemonte.

Sicilia.

Toscana.

Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta.

Umbria y Veneto.