



SKILLING CENTER
TECMILENIO



CULTURA GASTRONÓMICA ITALIANA

microcredencial

autodirigido

11 horas

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Comprende a fondo la historia, productos y recetas principales de las regiones italianas, conectando sus tradiciones con etapas importantes, así como su efecto en la cocina.



OBJETIVOS:

- Conocer las bases de la gastronomía italiana.
- Identificar la cultura y la historia de Italia.
- Aprender las técnicas y recetas principales del país.

BENEFICIOS:

En esta microcredencial el participante conocerá sobre la gastronomía italiana, un pilar en la gastronomía mundial, generando sensaciones inigualables con productos de excelentísima calidad, métodos de cocción que van de lo simple a lo sublime, y una historia que vale la pena redescubrir.



DIRIGIDO A:

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

**DURACIÓN Y
FORMATO:**

11 horas
Autodirigido

TEMARIO:

- 1 Introducción a la cocina italiana
- 2 Abruzzo
- 3 Puglia y Basilicata
- 4 Calabria y Campania
- 5 Sardegna



Ingresa a

SKILLINGCENTER.COM