

OTOÑO 2025



IBERO
LEÓN

TALLER DE COCINA ITALIANA

CURSO PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

La Cocina italiana, una de las más extendidas en todo el mundo, se caracteriza por su gran variedad de platillos, así como por su fuerte carácter tradicional y estilo mediterráneo. Se trata de una gastronomía muy sectorizada por regiones, que ha sabido perpetuar recetas antiguas como la pizza, la polenta o el plato napolitano, y que se ha identificado de manera particular por el uso de ingredientes frescos, sencillos y de calidad, entre ellos el aceite de oliva, los tomates, las hierbas aromáticas, los quesos, las pastas, entre otros.

La pizza, la focaccia y el calzone, son sólo algunos de los tantos platos típicos y de gran difusión en la gastronomía italiana, sin embargo, las pastas son sin duda de las más populares, con preparaciones muy diversas, la mayoría elaboradas con variadas salsas hechas a base de aceite de oliva y algunas hierbas como el tomillo y la albahaca.

La exquisitez de esta gastronomía pone de manifiesto toda una historia y variedad cultural, donde la influencia de otros lugares como España, Francia, los árabes, entre otros, fueron fundamentales para la consolidación culinaria del país.

El curso **Cocina Italiana** que ofrece la Universidad Iberoamericana León, brinda al participante un espacio de aprendizaje práctico que permite conocer la gran variedad de la gastronomía italiana conformada por las diferentes especialidades que le aportan cada una de las zonas geográficas que conforman esta nación europea.

DIRIGIDO A

Toda persona interesada en la preparación de platillos representativos de la gastronomía italiana.

OBJETIVOS

Conocer y poner en práctica diferentes recetas de las distintas regiones de Italia.

CONTENIDO

- Características de la cocina italiana.
- Ingredientes y platos tradicionales.
- Preparaciones gastronómicas de diferentes regiones de Italia: Roma, Véneto, Capri, Liguria, Piemonte, Lombardía
 - Entradas (peperonata)
 - Ensaladas (insalata suprema, insalata caprese)
 - Pastas, panes y pizzas (Fetuccine Alfredo, Rigatoni a la putanesca, focaccia, calzone, pizza)
 - Sopas, arroces (risotto alla milanese, minestrone genovesa.)
 - Platos fuertes (pollo alle olive, Spiedini di gamba, fileto alla Rossini)
 - Postres (zeppole di patata, tiramisu, panna cotta, etc.)

DURACIÓN EN HORAS

24 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábados de 9:00 a 13:00 horas.

PERIODICIDAD

Semanal

FECHA DE INICIO

16 de agosto de 2025

FECHA DE TÉRMINO

20 de septiembre de 2025

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Cubrir como mínimo el 80% de asistencia al curso.
- Participación satisfactoria en las clases.
- Presentación final de platillos.
- Cubrir los pagos correspondientes en su totalidad.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

FACILITADORA

Lic. Myriam Catalina Sujo Rivera

Formación académica:

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas
- Cuenta con los cursos en Gastronomía y Alta Cocina por la COTUR (Coordinación de Turismo de Gto.), el curso profesional de Gastronomía por la SEP y el curso “Cocinero” por la Secretaría de Turismo.
- Diplomada en Calidad en los Servicios por la COTUR.

Experiencia laboral y docente:

- Ha sido co-propietaria de tres comedores industriales.
- Amplia experiencia laboral en el área de pastelería y repostería.
- Participó en la formación operativo-administrativa de los miembros de la Cámara Nacional de la Industria de la Panificación en el año 2008.
- En la Universidad Iberoamericana León, por espacio de 15 años ha impartido cursos de: Panadería, Repostería, Alta repostería, Técnicas de elaboración de galletas, Cocina Navideña, Cocina italiana, entre otros.

COORDINACIÓN

Reyna Marisol Ramírez Jaramillo

COSTO

Inscripción	\$ 3,990.00
2 pagos	\$ 3,255.00
Costo total	\$10,500.00
PAGO ÚNICO	\$9,450.00

iberoleon.mx

* La Universidad Iberoamericana León se reserva el derecho de posponer o cancelar la apertura de los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

Para el registro descarga el [AQUÍ](#) el formato y envíalo con tus datos al correo **diplomados.ibero@iberoleon.mx**

 477 710 0682

 477 392 8286

 diplomadosibero

 iberoleondc

diplomados.ibero@iberoleon.mx

SER Y HACER PARA EL MUNDO

iberoleon.mx