



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 1
-----------------------------	----------------	---	-----------

Modulo Informativo

COCINA ITALIANA

Tradicional y Fusión

DE ESPECIALIZACIÓN

La Urbina, Caracas, Venezuela, Julio de 2020

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 2
-----------------------------	----------------	---	-----------

Presentación

A través del **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional**, la Subdirección de Extensión del Instituto Pedagógico de Miranda, José Manuel Siso Martínez de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL), se propone desarrollar en estos profesionales gastronómicos comprometidos con el ejercicio de las artes culinarias, las competencias requeridas para abordar la complejidad de los procesos, técnicas y culturas gastronómicas de Italia.

Se aspira que el participante logre el dominio de los conocimientos y herramientas fundamentales que le permitan un desempeño profesional culinario acorde a con las exigencias del mercado turístico nacional e internacional con las que tenga que enfrentarse. En consecuencia, el participante deberá valorar la significación, relación y efectos que las técnicas ancestrales, los procesos, la diversidad cultural gastronómica italiana y otras áreas del conocimiento pertinentes, utilizando la investigación y la practica práctica como metodología mecanismo para llevar los procesos técnicos culinarios a sus máximas eficiencias, orientando su acción en un marco ético y cultural.

Atendiendo a la importancia que el manejo de éstas áreas tiene en la conducción de este proceso, la matriz curricular del **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional**, contempla **UNA (01)** unidad curricular, compuesta por **OCHO (08)** temas Teórico-Prácticos puntuales y **CUARENTA Y DOS (42)** Recetas prácticas tradicionales, comenzando con una jornada de introducción básica a la gastronomía Italiana alimentada de conceptos técnicos como el vocabulario gastronómico e historia de esa apasionante y antigua cultura gastronómica, hasta llegar a la ejecución práctica profesional de las técnicas y sus procesos dentro de la cocina tanto tradicionales como fusionados.

En esta última unidad curricular se pretende que el participante tenga la oportunidad de integrar los conocimientos adquiridos en cada una de las unidades y aplicarlas una cocina en situaciones de presión o a demostrando todas las habilidades adquiridas.

Objetivos Generales

Partiendo de los propósitos que se fijaron en el **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** se establecieron los siguientes objetivos:

- Atender las necesidades de capacitación pedagógica y andragógica de los Cocineros profesionales, tomando en cuenta las tendencias actuales en los aspectos técnicos Culinarios, Culturales y procesales. como en los aspectos de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), y la Investigación-Acción.
- Propiciar los conocimientos teóricos y técnicos requeridos por los profesionales culinarios para su efectivo desarrollo dentro del campo de la cocina profesional con especializaciones específicas como esta. Tomando en cuenta las tendencias actuales en los aspectos de demanda turística, así

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 3
-----------------------------	----------------	---	-----------

como, la Tecnología de punta en relación a la culinaria moderna, los aspectos culturales, la fusión de la diversidad de ingredientes en función de satisfacer las necesidades no solo del establecimiento sino de la región hacia la cual se proyecta con su producto y creatividad.

- Desarrollar en los profesionales gastronómicos, competencias requeridas para el ejercicio de la cocina profesional especializada dentro de las tendencias actuales, apoyándose para tal fin en las tecnologías, los buenos procedimientos higiénicos, efectividad gerencial y culturas autóctonas de cada país.

Estrategias De Evaluación

La evaluación de los aprendizajes de cada una de las actividades que se desarrollen en el **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** deberá orientarse en los principios de la metodología andragógica, por cuanto los actores principales del proceso son adultos profesionales.

Se apoyará en un contrato o negociación del plan de evaluación entre los participantes y el facilitador y contemplará las modalidades de auto evaluación, coevaluación y evaluación del Chef Docente.

Cada actividad del Curso se ha estructurado de manera que el participante no se convierta en un depositario de conocimientos sino en un generador de conocimiento a través de la aplicación de lo que aprende; por consiguiente, el proceso de evaluación está orientado a detectar lo que aprende el participante, como lo aprende y cuan bien utiliza lo aprendido.

También pretende detectar el nivel de acierto y efectividad en algunas actividades del Chef Docente, tales como atención oportuna y efectiva al participante, pertinencia del trabajo práctico con los contenidos del curso, utilidad del trabajo práctico con el quehacer diario del participante y correspondencia de la actividad con los cursos del plan de estudio del **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional**.

Evaluación

La evaluación del participante del **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** se registrará por el Reglamento de Evaluación de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador UPEL. Este Reglamento contempla una escala del 1 al 10 requiriéndose un setenta y cinco por ciento del logro de los objetivos para la aprobación de cada unidad curricular.

El proceso de evaluación se apoyará legalmente en los artículos 24, 25, 26, 27, 28 y 29 de las Normas de Extensión Académica de la UPEL, Capítulo I, Sección Tercera de la Evaluación.

ARTÍCULO 24: Toda actividad de extensión será evaluada, mediante instrumentos especialmente diseñados para cada tipo de objetivo, cuyos resultados se incluirán en el informe correspondiente.

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 4
-----------------------------	----------------	---	-----------

ARTÍCULO 25: El rendimiento de los participantes debe ser evaluado en función de los objetivos propios de cada actividad a través de diferentes estrategias de evaluación y de acuerdo con la naturaleza de la actividad. El proceso evaluativo es continuo, integral, acumulativo, participativo durante el proceso o desarrollo de la actividad.

ARTÍCULO 26: Para la calificación de los resultados se aplicará la escala de uno (1) al diez (10). Se requiere una calificación de por lo menos seis (6) puntos para la aprobación de las actividades previstas en el programa.

ARTÍCULO 27: La conversión de esta escala de valoración acumulada del 1 al 100 y en categorías cualitativas se hará de acuerdo con la siguiente tabla de equivalencias:

Cualitativa del 1 al 10

NOTA	VALORACIÓN
10	Excelente
9	Sobresaliente
8	Distinguido
7	Bueno
6	Suficiente
5	Insuficiente
0 - 4	Reprobado

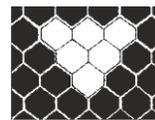
Cualitativa del 1 al 100

NOTA 1-100	Tabla 1-10	VALORACIÓN
95 - 100	10	Excelente
89 - 94	9	Sobresaliente
83 - 88	8	Distinguido
77 - 82	7	Bueno
70 - 76	6	Suficiente
60 - 69	5	Insuficiente
1 - 59	0 - 4	Reprobado

Cada participante será evaluado teórica y prácticamente de acuerdo a las normas y reglamento universitario de Evaluaciones de la UPEL en una escala de 1 al 10 siendo su nota más baja aprobatoria de 6 puntos.

La Teoría tendrá un 40% del total general del Diplomado el cual será obligatoria y determinante su participación.

La Práctica constituirá el restante 60% de la evaluación general lo cual deberá cumplir a cabalidad.



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 5
-----------------------------	----------------	---	-----------

NOTA: Por la problemática general de las Redes de Internet en Venezuela y sus repetidas fallas los estudiantes que en el momento de la Clase **NO** puedan acceder al sistema **ZOOM** estos deberán esperar a que la Grabación de la Clase sea montada en el aula Virtual para posteriormente realizar la receta según las instrucciones de la Guía en descargada tomando fotos y videos de su preparación para luego enviarlas por el Grupo de Whatasapp destinadas para tal fin.

Certificación

Al concluir el **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional**, el participante recibirá un Certificado de Aprobación, en el cual se especificarán las unidades curriculares cursadas, el número de horas, las unidades crédito y la calificación correspondiente. El Certificado lo expedirá La Subdirección de Extensión, registrado por la Secretaría del Instituto Pedagógico de Miranda y refrendado por el Decano de la Institución acuerdo a lo establecido en el Título V de la Normativa de Extensión Académica de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador en los artículos 43, 45, 46, 47, 48, 49 y 56.

Así mismo el participante recibirá por parte del Instituto Académico de Alta Cocina de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas un Diploma de Aprobación el cual tendrá plasmado el Registro del Ministerio del Poder Popular para la Educación Superior Universitaria, la Oficina de las Naciones Unidas para la Educación, La Ciencia y La Cultura UNESCO, y la Dirección de Validaciones Internacionales de Estudios del Ministerio de Relaciones Exteriores para su validación Internacional.

Este Certificado se encuentra avalado y reconocido por una decena de instituciones internacionales y prestadoras de servicios hoteleros con rango internacional de diferentes países, abriendo el compás de oportunidad de su profesionalización y aceptación laboral.

Competencias de Entrada

El **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** requiere que sus participantes tengan una serie de competencias básicas personales, éticas y morales como:

- Mostrar Interés por la cocina internacional, en este caso la Italiana.
- Tener Aptitud para la innovación y la creatividad.
- Estar sensibilizado por el arte y la plástica.
- Poseer sentido del buen gusto.
- Poseer alto sentido ético, de servicio y de trabajo en equipo.
- Estar comprometido a desarrollarse conforme el entorno, condiciones, y oportunidades del sector regional fundamentalmente.



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 6
-----------------------------	----------------	---	-----------

Habilidades básicas:

Son los mínimos necesarios a nivel cognitivo que permiten la organización mental del participante.

1. Observación.
2. Semejanzas y diferencias
3. Comparación.
4. Clasificación
5. Jerarquización.

Habilidades lógicas:

1. Identificación de buenas razones. Habilidad para dar una respuesta acertada en función de la elaboración de un juicio crítico.

Habilidades de comprensión:

1. Capacidad para desarrollar comprensión e interpretación de lenguas extranjeras bajo el contexto culinario.
2. Aptitud para construir a partir de lo ya conocido. Manejo semántico en la comprensión lectora teniendo como antecedente cierto manejo del lenguaje escrito en diferentes idiomas.

Habilidades de Creatividad:

1. Amplitud de Habilidades manuales y mentales para usar la tecnología que requiere el manejo de alimentos.
2. Habilidad para intentar una solución innovadora ante un problema poco usual en relación con el manejo de alimentos.
3. Capacidad de desarrollar nuevos diseños de la presentación y la combinación de los alimentos.

Actitudes:

- Perseverancia y disciplina.
- Capacidad de organización.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Inquietud por lograr su independencia intelectual.
- Sentido crítico, reflexivo.
- Iniciativa y prepositivo.
- Emprendedoras y de Liderazgo.
- Adaptación a los cambios y a trabajo físico prolongado.
- Aceptación de análisis audiovisual en la Red Internet de múltiples videos documentales.



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 7
-----------------------------	----------------	---	-----------

Requisitos básicos Administrativos:

1. Bachiller o grado superior sin limitantes
2. Fotocopia Ampliada de la Cédula de Identidad (Venezolanos)
3. Fotocopia de Pasaporte o Documento de Identidad (Extranjeros)
4. Fotocopia actualizado del Certificado de Salud
5. Fotocopia del Curso de Manipulación de Alimentos o su tramitación
6. Poseer medios tecnológicos de comunicación como teléfono Inteligente con WhatsApp o computadora doméstica con acceso a internet o WIFI con la aplicación ZOOM instalada, webcam y micrófono
7. Acceso continuo a internet por medio de cable, cantv o wifi
8. Cancelar la cuota correspondiente al costo del curso o en su defecto el 50% del mismo al momento de apartar su cupo, la inscripción con la 1ra semana.
9. Poseer capacidades económica para la adquisición de insumos, equipos e indumentaria para la elaboración de sus recetas prácticas en laboratorio
10. Haber hecho la inscripción por medio de nuestra página web www.pomanazono.jimdo.com
11. Aprobar entrevista inicial con el panel de Chefs Docentes

Uniformidad:

En el **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** de acuerdo a las normas estándares internacionales todo manipulador de alimentos deberá llevar un distintivo uniforme característico el cual el estudiante deberá adquirir por sus propios medios que se compone de:

Para las Clases prácticas en cocina virtual

- Delantal integral
- Bandana para cubrir la cabeza.
- 2 Paños de cocina de cualquier color, uno para la cara y el sudor y el otro para agarrar objetos calientes.
- Pantalón o mono de Drill o Jean de color azul o negro largo
- Medias y zapatos cerrados preferiblemente de colores oscuros
- Franela o Chemisse blanca con mangas sin escotes pronunciados
- Caballeros sin Barba o tenerla arreglada
- Sin anillos, ni zarcillos ni percing
- Sin perfumes que alteren los aromas de las preparaciones
- Damas sin maquillajes pronunciados
- Damas sin sistemas de uñas acrílicas
- Uñas cortas y debidamente arregladas



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 8
-----------------------------	----------------	---	-----------

- Damas con el cabello recogido con malla

Para el Acto de Grado

- Filipina de cocinero (a) profesional con los logos correspondientes a la asociación y la Universidad.
- Toque de Chef alto de 25cm plisado con 30 pliegues en material dril con soporte interno
- Pantalón de gabardina de color negro
- Zapatos o tacones bajos secretariales de color negro
- Medias de color negro

Nota: Este uniforme deberá ser costeado individualmente por el estudiante en vísperas del Acto de Grado

Del Paquete de Grado

Para el Acto de Grado el participante deberá de costear económica e individualmente su paquete de grado que constará de:

- Derecho a grado Universitario que el mismo incluye, derecho a auditorio (Al aula Magna de la UPEL Siso Martínez), 80 sillas, sonido profesional, micrófonos, video beam, pantalla, banderas, registro de certificado y presencia de autoridades
- Impresión de Diploma y Certificado a otorgar
- Medalla de Grado en material acrílico alusivo a su promoción
- Tramitación, Movilización y registros en Instituciones avaladoras y homologadoras

El Pensum y contenido del Curso

El **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** ha sido diseñado por expertos profesores en conjunto con Chefs especializados con experiencia y dirigido a desarrollar las deficiencias en materia cultural, técnica y procesal en las cocinas venezolanas tratando de realizar o ejecutar la cocina tradicional Italiana, estableciendo un pensum adecuado a la realidad venezolana, componiéndose de la siguiente estructura.

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 9
-----------------------------	----------------	---	-----------

UNIDAD CURRICULAR I

Cod.	Tema o Materia	Horas		Modalidad
		T	P	
HCI001	Historia de la Cocina Italiana	10	--	Teórico-Virtual
LGI002	La Gastronomía Italiana	10	--	Teórico Virtual
HMA003	Higiene y Manipulación de Alimentos en tiempos de COVID-19	10	--	Teórico-Virtual
VGI004	Vocabulario Gastronómico Italiano	10	--	Teórico Virtual
III005	Insumos e Ingredientes Italianos	10	--	Teórico Virtual
LPI006	Las Pastas Italianas	8	26	Teórico-Práctico
LSI007	Las Salsas Italianas	4	30	Teórico-Práctico
LPI008	Las Pizzas Italianas	4	10	Teórico-Práctico
RPV009	Recetas Prácticas Virtuales (42)	--	68	Práctico Virtual
Horas Teóricas		66		
Horas Prácticas		134		
Total Horas Diplomado		200		

Resumen:

Total de Días Clases	27-30
Total de Semanas	6
Total de Meses	2
Horas Teóricas del Diplomado	66
Horas Prácticas del Diplomado	134
Total Horas del Curso	200

CRONOGRAMA GENERAL DEL CURSO Y LISTA DE INSUMOS E INGREDIENTES

Clase N°	01	Fecha:	Lunes 00/00/2020 3:00pm	Duración:	2 Hrs	Modalidad:	Práctica Virtual
Link Video referencial:	Historia de Cocina Italiana El Queso Parmigiano Reggiano				Vía:	ZOOM O WHATASAPP	
Temática	ASPECTOS TÉCNICOS DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA						

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Descripción de la Actividad

En esta oportunidad estableceremos los criterios técnicos del Diplomado, así como la presentación a las autoridades universitarias, los Chefs Docentes y el personal de la Asociación Gastronómica, Hablaremos de las instrucciones en el Aula Virtual, las tecnicidades de ZOOM y el mercado NO perecedero que deberán realizar para las realizaciones de las recetas estipuladas en este Diplomado.

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 10
-----------------------------	----------------	---	------------

Clase N°	02	Fecha: Miércoles 00/00/2020 3:00pm	Duración: 2 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Historia de la Pasta La Historia de la Pizza			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Temática	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ITALIANA TRADICIONAL			

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Descripción de la Actividad

En éste tema nos introduciremos al mundo de la cocina italiana como clase teórica y conocer muchos aspectos especiales no solo de la fascinante cocina italiana sino de su representación mundial, así como su fusionamiento con otras cocinas del mundo.

Receta N°	01	Fecha: Viernes 00/00/2020 2:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Passato di Pomodoro Pasta Italiana Básica 1			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema 1: Historia de la Cocina Italiana			Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Pastas Italianas I - Passata y Salsas de Tomate - Salsa Nápoles (Parpadelle / Linguinis)			

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
300grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	1cda	Aceite de Olivas
2und	Huevos	3pzc	Sal blanca refinada
4und	Tomates rojos maduros (pasados)	2und	Dientes de Ajo
1cda	Azúcar Blanca	--	Orégano Fresco
--	Albahaca fresca	1pzc	Pimienta Negra Molida
30grs	Queso Parmiggianno o Peccorino	1cda	Margarina

Receta N°	02	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Fetuccini Alfredo Alla Scroffa 1 Fetuccini Alfredo Mamma Nonna Carbonara 1 Carbonara 2			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema 1: Historia de la Cocina Italiana II			Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Pastas Italianas II - Pasta Carbonara - Pasta Alfredo (Vermicelli y Fettuccini)			

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
300grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	1cda	Aceite de Olivas
3und	Huevos	3pzc	Sal blanca refinada
100grs	Papada de Cerdo	50grs	Jamón o ½ pechuga de pollo o 5 camarones
1pt	Crema de Leche o Queso Crema	50 grs	Queso Parmiggianno o Peccorino
100grs	MANTEQUILLA TORONDOY	1pzc	Pimienta blanca molida
1und	Cebolla Mediana	4und	Dientes de Ajo
30ml	Aceite Vegetal	30ml	Vino Blanco
50grs	Margarina convencional	--	Perejil liso fresco

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 11
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 03	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Raviolis Capelettis Caseros Tortellinis Caseros Salsa Bechamell Salsa Amatriciana		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema 2: La Gastronomía Italiana por Regiones		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Raviolis, Capelettis y Tortelinis - Salsa Bechamel - Salsa Amatriciana		 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
350grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	1cda	Aceite de Olivas
2und	Huevos	3pzc	Sal blanca refinada
1und	Nuez Moscada	1tz	Taza de Leche
2und	Cebolla Pequeña	3und	Clavos de Especia
2nd	Hojas de Laurel	100grs	Mantequilla o Margarina
2pzc	Pimienta negra molida	1tza	De Passatta
30grs	Queso Parmiggianno o Peccorino	4und	Dientes de Ajo
1und	Guindilla pepperonccini	--	Espinaca
250grs	Queso Ricotta	100grs	Carne Molida
30ml	Aceite Vegetal	15ml	Vino Tinto

Receta N° 04	Fecha: Martes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Salsa Arrabiatta Salsa Puttanesca Orechietti		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema 3: Vocabulario Culinario Italiano		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Pastas Italianas III - Salsa Arrabiatta - Salsa Puttanesca (Farfalle y Orechietti)		 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
300grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	4cdas	Aceite de Olivas
2und	Huevos	3pzc	Sal blanca refinada
2 Tzas	Passata di Pomodoro	4und	Dientes de Ajo
10grs	Anchoas encurtidas	30grs	Aceitunas Negras
2und	Cebollas Medianas	1und	Guindilla o Pepperonccini
1und	Limón	10grs	Ají molido en polvo
--	Perejil liso fresco	--	Albahaca fresca
1und	Nuez Moscada	1und	Zanahoria pequeña
50ml	Aceite Vegetal comestible		

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 12
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 05	Fecha: Jueves 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Vongole 1 Vongole 2 Salsa Marinara Pasta de Espinacas	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Pastas Italianas IV - Salsa Vongole (Original y Fusión) - Salsa Marinara, (Fetuccini de espinaca y Parpadelle)		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
300grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	2cdas	Aceite de Olivas
2und	Huevos	3pzc	Sal blanca refinada
1 Tza	Passata di Pomodoro	4und	Dientes de Ajo
150grs	Almejas o Guacucos con concha	--	Perejil liso fresco
10grs	Pimienta negra molida	--	Espinaca fresca
1 tza	Passatta di pomodoro	--	Albahaca Fresca
30grs	Aceitunas Verdes	10grs	Alcaparras
1und	Cebolla Grande	30ml	Aceite Vegetal Comestible
1und	Zanahoria pequeña		

Receta N° 06	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Minestrone Grissinis	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Menestrone (fusionado) - Grissinis		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
250grs	Arvejas o Lentejas	150grs	Pasta corta (dedales)
150grs	Harina de Trigo	3pzc	Sal blanca refinada
1und	Zucchini pequeño	20grs	Orégano seco molido
1und	Zanahoria Pequeña	1und	Cebolla pequeña
1und	Tomate Grande rojo	3und	Dientes de Ajo
1und	Papa pequeña	5und	Vainitas guisantes
30ml	Aceite Vegetal comestible	2pzc	Pimienta negra molida
1und	Manita de cerdo cortada	30grs	Queso Parmiggianno o Peccorino
50grs	Huesitos ahumados	--	Cilantro
1und	Rama de Celery (apio España)	--	Tomillo
80grs	Auyama (Zapallo)	1und	Cebolla Morada Pequeña

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 13
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 07	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Pesto Genovés Salsa 4 Quesos		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Gñoccis - Pesto Genovés - Salsa 4 Quesos		 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
3und	Papas blancas Grandes	180grs	Harina de Trigo
2und	Huevos	--	Nuez Moscada
3pzc	Sal Blanca Refinada	100grs	Margarina o Mantequilla
4und	Dientes de Ajo	1und	Cebolla Pequeña
50grs	Queso amarillo	30grs	Queso Azul roquefort
50grs	Queso crema	80grs	Queso Parmigiano o Peccorino
--	Albahaca Fresca	80ml	Aceite de Olivas
3pzc	Pimienta Negra Molida	50grs	Piñón (en su defecto Almendras)
3ml	Aceite Vegetal Comestible	1tza	Leche

Receta N° 08	Fecha: Lunes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Técnica Milanesa Italiana (Pollo o Carne) Polenta Original Italiana Polenta Venezolana (Fusión Aliñada llamada Funche)		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Milanesa (Pollo y Carne) – Polenta (original y fusionada Funche)		 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
1und	Pechuga de Pollo	2und	Huevos
2und	Bistec de finos de pulpa negra	2cds	Aceite de Olivas
100grs	Pan rallado	4pzc	Sal Blanca refinada
2pzc	Pimienta blanca molida	4und	Dientes de Ajo blanco
50ml	Aceite Vegetal comestible	50grs	Queso Parmigiano o Peccorino
1tza	Passata di pomodoro	10grs	Orégano fresco
500grs	Harina pan "La Arepera" la de la caja	1und	Cebolla pequeña
3und	Ají dulce bicolor	--	Cilantro
50grs	Mantequilla o Margarina	1und	Cebollín
1und	Celery		

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 14
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 09	Fecha: Miércoles 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Salsa Bolognesa Lasagna Di Bologna Original		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Salsa Bolognesa - Lasagna di Bologna y fusión con pasticho Venezolano		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
200grs	Harina de trigo	1und	Huevo
3cds	Aceite de Olivas	1tza	Passata di pomodoro
150grs	Carne de Res Bistec Pulpa Negra	100grs	Mantequilla o margarina
150grs	Papada de Cerdo	1tza	Leche
1und	Cebolla pequeña	4und	Dientes de ajo
1und	Hoja de Laurel	2und	Clavo especia
--	Orégano fresco	--	Albahaca
--	Queso Parmiggianno o Peccorino	50grs	Queso Amarillo
50grs	Jamón	2und	Bandejas pequeñas de aluminio
4pzc	Sal Blanca Refinada	--	Nuez Moscada
30ml	Vino tinto	50ml	Leche

Receta N° 10	Fecha: Viernes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Salsa Alioli Estofado de Ternera a la Italiana Estofado de Ternera otra receta original italiana		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Pastas de Vegetales in Salsa Alioli - Estofado Italiano		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
150grs	Sémola durum (en su defecto harina de trigo)	60ml	Aceite de Olivas
3und	Huevo	3pzc	Sal blanca refinada
1und	Remolacha mediana	3und	Zanahorias pequeñas
--	Espinacas	200grs	Carne para guisar cortada en cubos
4pzc	Sal Blanca Refinada	1und	Ajo porro pequeño
2und	Cabezas de Ajo	3pzc	Pimienta Negra Molida
1und	Cebolla mediana	50ml	Vino tinto dulce
50grs	Mantequilla o margarina	2und	Hojas de laurel
50grs	Almendras enteras	--	Perejil liso fresco
30ml	Aceite Vegetal Comestible	--	Nuez moscada
10grs	Romero	10grs	Tomillo
1und	Celery	1/4tza	Passata di pomodoro
1und	Limón Grande	50grs	Aceitunas (Verdes o Negras)

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 15
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N°	11	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Tiramisú Limonccello			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:			Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Tiramisú / Limonccello			 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
1pqt	Plantillas o Savoiardi	50grs	Café molido puro
30ml	Brandy o Amaretto o Ron	100grs	Azúcar pulverizada
100grs	Queso mascarpone (en su defecto queso crema)	10ml	Esencia de almendras
3und	Huevos (Claras)	150grs	Cacao en polvo
500ml	Aguardiente Blanco o Vodka	1kg	Lima (Limón Amarillo)
250grs	Azúcar blanca refinada	--	Menta o Hierbabuena Fresca

Receta N°	12	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Ossibuchi alla Gremolatta Milanese Ensalada Capprese			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:			Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Ossibuchi alla Gremolatta Milanese - Ensalada Capprese			 

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
1nd	Lagarto con hueso	2und	Tomates rojos (No pasados) o Cherrys
80grs	Queso de Bufala o Mozzarella	--	Albahaca fresca
30ml	Aceite de Olivas	4 pzc	Sal blanca refinada
2cds	Harina de Trigo	4und	Dientes de Ajo
3pzc	Pimienta negra molida	2und	Cebolla mediana (1 Blanca y 1 Morada)
2und	Hojas de Laurel	1und	Zanahoria mediana
30ml	Vino tinto seco	3cds	Passata di pomodoro
2und	Limon grandes	--	Perejil liso fresco
50grs	Mantequilla o Margarina	30ml	Aceite vegetal comestible
4und	Papas Blancas Medianas	1und	Pimentón Grande Bicolor

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 16
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 13	Fecha: Martes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Pizzas en Roma Escuela Nacional de Pizzaiolos Masa de Pizza	El Mejor Pizzaiolo del Mundo Tipos de Pizzas Italianas	Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Pizzas Margharita, Marinara , Boscaiola y Capricciosa (4 Stagioni)		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
500grs	Harina de Trigo	4cds	Aceite de Olivas
4pzc	Sal blanca refinada	2tzas	Passata di pomodoro
6und	Dientes de ajo	50grs	Jamón
200grs	Queso Mozzarella	50grs	Champiñones
100grs	Salchichas comunes	--	Albahaca Fresca
2und	Mazorcas de maíz tiernas	1cda	Azúcar blanca refinada
10grs	Anchoas encurtidas	30grs	Aceitunas negras
1und	Alcachofa	--	Orégano fresco
2cds	Aceite de olivas	2pzc	Pimienta negra molida
10grs	Levadura instantánea		

Receta N° 14	Fecha: Jueves 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Zeppolle di San Giuseppe Cannolis		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Zeppole di San Giuseppe - Cannolis		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
450grs	Harina de Trigo	6und	Huevos
250grs	Azúcar	200grs	Mantequilla o Margarina sin sal
40grs	Fécula de Maíz	4cda	Vainilla Clara
300ml	Leche	100grs	Fresas Frescas
2pzc	Sal Blanca Refinada	--	Menta o Hierbabuena
600ml	Aceite Vegetal Comestible	--	Papel encerado
4cdas	Cacao amargo en polvo	2cda	Limonos medianos con zumo
1/2cda	Canela en polvo	300grs	Queso Ricotta
30grs	Chispas o Gotas de Chocolate Amargo	50ml	Vino Blanco

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 17
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 15	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Calzone Focaccia	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Calzone - Focaccia		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
500grs	Harina de trigo	60ml	Aceite de Olivas
3 Cda	Azúcar Blanca Refinada	15grs	Sal blanca refinada
20grs	Levadura fresca o instantánea	¼ tza	Leche
1cda	Sal Gruesa	200grs	Queso Mozzarella o Ricotta
100grs	Salami (en su defecto Mortadela)	2und	Huevos
½ tza	Passatta di Pomodoro	2und	Dientes de Ajo
--	Albahaca fresca	--	Orégano fresco
2pzc	Pimienta negra molida	--	Romero Fresco

Receta N° 16	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Pasta Frutti di Mare Pasta Marinera	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Pasta Frutti di Mare / Marinera y Bruschettas		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
250grs	Penne Rigatti (Comercial)	60grs	Harina de Trigo
250grs	Rottinis (Comercial)	60grs	Margarina o Mantequilla
120grs	Camarones medianos con Concha	1tza	Salsa Passatta di Pomodoro
120grs	Tentáculos de Calamar o Pulpo	1und	Pimentón Bicolor
120grs	Guacucos con concha o Almejas	--	Sal Blanca Refinada
100grs	Mejillones con concha pequeños	--	Pimienta Negra Molida
300grs	Recorte de Cabeza de Pescado	--	Perejil Liso fresco
1und	Celery	1und	Cebollino
1und	Cebolla Blanca pequeña	60ml	Vino Blanco
60ml	Aceite de Olivas	30ml	Aceite Vegetal Comestible
12und	Dientes de Ajo Blanco Grandes	1und	Pan Campesino Largo/Redondo concha D.
80grs	Queso Parmiggianno o Peccorino		

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 18
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 17	Fecha: Lunes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:			Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Lasagna frutti di Mare		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
150grs	Harina de Trigo	1und	Bandeja pequeña de aluminio
1und	Huevo	--	Albahaca Fresca
5grs	Levadura instantánea	4und	Dientes de Ajo Blanco
1tza	Passata di Pomodoro	1und	Cebolla Pequeña
80grs	Camarones pelados	10grs	Alcaparras
100grs	Calamares o tentáculo o pulpo	30ml	Aceite de Olivas
300grs	Recorte de cabeza de pescado	3pzc	Pimienta Blanca
100grs	Queso Parmiggianno o Peccorino	50grs	Margarina o Mantequilla
4pzc	Sal Blanca Refinada		

Receta N° 18	Fecha: Miércoles 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Salsa Carusso		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:		Vía: Aula Virtual
Recetas a Elaborar:	Conchiglie en Salsa Carusso		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
250grs	Pasta Conchiglié comercial	80grs	Jamón
80grs	Margarina 0 Mantequilla	--	Perejil Liso Fresco
50grs	Harina de Trigo	100grs	Queso Parmiggianno Reggiano
30ml	Vino Blanco	100ml	Caldo base concentrado de carne
3pzc	Sal Blanca Refinada	50grs	Crema de Leche o Queso Crema
2pzc	Pimienta Blanca Molida	50grs	Leche
3cds	Aceite de Olivas	1und	Cebolla Blanca Pequeña
80grs	Champiñones	3und	Dientes de Ajo Blanco

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 19
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 19	Fecha: Viernes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Sorrentinos Cappresse Como teñir y rayar masa para pastas casera		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Sorrentinos		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
450grs	Harina de Trigo	80grs	Queso Parmiggianno Reggiano
3und	Huevos	4und	Dientes de Ajo
5pzc	Sal Blanca Refinada	--	Orégano Fresco
30ml	Aceite de Olivas	150grs	Queso Mozzarella
--	Espinacas frescas	2tza	Passata di Pomodoro
--	Albahaca frescas	100grs	Tocineta ahumada
10und	Tomates pequeños o Cherrys		

Receta N° 20	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Bistecca alla Fiorentina Panzanella		Vía: ZOOM O WHATASAPP
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Bistecca alla Fiorentina - Panzanella		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
1und	Corte de Solomo de 2Cm x 500grs aprox	6und	Tomates pequeños o Cherrys
3und	Laurel	--	Croitones de Pan
8und	Dientes de Ajo	--	Albahaca
60ml	Aceite de Olivas	1rama	Celery
--	Romero Fresco	1und	Cebolla Morada
--	Orégano Fresco	1und	Calabacín Pequeño
--	Sal gruesa	1und	Zanahoria Pequeña
6und	Papas blancas perfectamente redondas	15ml	Vinagre de Vino
30ml	Vino Tinto	½ bls	Carbón Vegetal

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 20
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 21	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Piccata de Pollo Peperonatta	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Piccatta de Pollo - Peperonatta	 	

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
50grs	Harina de Trigo	--	Perejil Liso Fresco
1und	Pechuga de Pollo	15ml	Zumo de Limón
50grs	Margarina o Mantequilla	60ml	Aceite de Olivas
4pzc	Sal Blanca Refinada	60ml	Aceite Vegetal Comestible
2pzc	Pimienta Blanca Molida	10ml	Miel
5und	Dientes de Ajo Blanco	1und	Pimentón Grande Bicolor
30ml	Vino Blanco	1und	Berenjena
20grs	Alcaparras	1und	Cebolla Morada
50ml	Fondo de Ave	4und	Tomates rojos pequeños
15grs	Almendras o Nueces	15grs	Pasas

Receta N° 22	Fecha: Martes 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Vittello Tonnatto Ensalada César	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Vitello tonnato – Ensalada César	 	

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
1und	Corte de Punta de 400grs aprox	4pzc	Pimienta Negra Molida
4und	Dientes de Ajo Blanco	15ml	Vino Tinto
60ml	Aceite de Olivas	2und	Huevos duros
1lata	Atún de Lata Pequeño	2und	Huevos
15grs	Anchoas Encurtidas	--	Lechuga Romana
30ml	Vino Blanco	100grs	Queso Parmiggianno o Peccorino
50ml	Leche	15ml	Salsa Worcestiere
15grs	Alcaparras	10grs	Mostaza americana
4pzc	Sal Blanca Refinada	--	Croitones de Pan
1und	Limón grande		

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 21
-----------------------------	----------------	---	------------

Receta N° 23	Fecha: Jueves 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Frittata di Pattate Pannacotta	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Frittata - Pannacotta	 	

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
4und	Papas blancas grandes	4pzc	Sal Blanca Refinada
6und	Huevos	3pzc	Pimienta Negra
2cda	Aceite de Olivas	4cda	Aceite Vegetal comestible
60grs	Queso Parmiggianno o Peccorino	--	Perejil Liso fresco
50ml	Leche	1und	Cebollín pequeño
1und	Tomate	--	Orégano fresco
1/4tza	Passata di pomodoro	60grs	Queso Mozzarella
80grs	Azúcar blanca refinada	10ml	Vainilla
10grs	Gelatina sin sabor	200ml	Nata o Crema de Leche
150grs	Fresas	3und	Mangos Grandes
3und	Dientes de Ajo Blanco		

Receta N° 24	Fecha: Sábado 00/00/2020 3:00pm	Duración: 3 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:	Rissotto Clásico	Vía: ZOOM O WHATASAPP	
Actividad Teórica:	Tema X:	Vía: Aula Virtual	
Recetas a Elaborar:	Rissotto		

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Cant.:	Insumo o Ingrediente	Cant.:	Insumo o Ingrediente
300grs	Arroz Arborio o Carnarolli	100grs	Mantequilla o Margarina
100grs	Queso Parmiggianno o Peccorino	50ml	Vino Blanco o Tinto
4pzc	Sal Blanca Refinada	3pzc	Pimienta Negra
1und	Cebolla blanca	2und	Dientes de Ajo Blanco
80grs	Champiñones frescos	80grs	Camarones pelados
1tza	Fondo de Vegetales	1tza	Fondo de mariscos
2cds	Aceite de Olivas		



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 22
-----------------------------	----------------	---	------------

Clase N°	03	Fecha: Domingo 00/00/2020 3:00pm	Duración: 4 Hrs	Modalidad: Práctica Virtual
Link Video referencial:				Vía: ZOOM O WHATASAPP
Recetas a Elaborar:	CLASE EVALUATIVA Y CREATIVA			

LISTADO DE INGREDIENTES A REQUERIR PARA ÉSTAS RECETAS

Descripción de la Actividad

El o la Participante deberá de realizar en 3 horas una presentación a 6 tiempos de un menú italiano, compuesto por: Entremés, Entrada, 1er Plato, 2do Plato, Postre y Bebida, los cuales presentará en una porción de degustación y presentar con estética gourmet.

Cronograma:

La duración total del Diplomado es de 6 Semanas pudiendo extenderse 2 o 3 semanas más dependiendo de las dificultades técnicas que puedan suscitarse.

A continuación presentamos un cronograma proyectado para la realización de este Diplomado.

Semana 1	Semana 2	Semana 3
Lunes 00/08/2020	Martes 00/08/2020	Lunes 00/08/2020
Miércoles 00/08/2020	Jueves 00/08/2020	Miércoles 00/08/2020
Viernes 00/08/2020	Sábado 00/08/2020	Viernes 00/08/2020
Sábado 00/08/2020	Domingo 00/08/2020	Sábado 00/08/2020
Domingo 00/08/2020		Domingo 00/08/2020

Semana 4	Semana 5	Semana 6
Martes 00/08/2020	Lunes 00/08/2020	Martes 00/08/2020
Jueves 00/08/2020	Miércoles 00/08/2020	Jueves 00/08/2020
Sábado 00/08/2020	Viernes 00/08/2020	Sábado 00/08/2020
Domingo 00/08/2020	Sábado 00/08/2020	Domingo 00/08/2020
	Domingo 00/08/2020	

2 Clases Teóricas integrales
24 Clases Prácticas
1 Clase práctica Evaluativa

Mercado Básico

Para cumplir con los requerimientos básicos de graduación en la fase práctica por participante, cada uno deberá costear sus insumos e ingredientes para las elaboraciones en vivo de sus recetas.

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 23
-----------------------------	----------------	---	------------

Para esta práctica recomendamos hacer un mercado primario de insumos no perecederos para agilizar las compras y suministros, dejando proteínas y vegetales solos para el día, asegurando la calidad y la frescura de la receta.

Recomendamos hacer la compra primaria de:

Lista del mercado Básico:

Cantidades Mínimas

Cant	Insumo o Ingrediente	Cant.	Insumo o Ingrediente
1lt	Aceite de Olivas	2.5kg	Semolina
2lts	Aceite Vegetal comestible	1lt	Vino Blanco
1.5kg	Sal	1Lt	Vino Tinto
5kg	Harina de Trigo	500grs	Pasta Penne Rigatti
500grs	Pasta Rottini	1rll	Papel Aluminio
1rll	Papel Film	300grs	Alcaparras
10Kgs	Tomates maduros Pasados	300grs	Aceitunas Verdes
1.5Kg	Queso Parmiggianno o Peccorino	1pqt	Plantillas Savoirdi
300grs	Pimienta Blanca	300grs	Pimienta Negra
1,5ctn	Huevos (40unds)	200grs	Romero Fresco o Seco
400grs	Orégano Fresco o Seco	2und	Semillas de Nuez Moscada
100grs	Ají o Pimiento Molido	1kg	Leche en polvo
1lt	Anchoas encurtidas	30grs	Benzoato de Sodio
50grs	Ácido Cítrico	10grs	Clavo de Especia
1bls	Carbón vegetal pequeña	100grs	Laurel
1.5kg	Mantequilla o Margarina	50grs	Tomillo fresco o seco
300grs	Almendras	500grs	Ajo blanco Gde
500grs	Harina de maíz precocida	3und	Bandejas pequeñas de aluminio
1lt	Aguardiente Blanco	300grs	Cacao en polvo
150grs	Levadura instantánea	200grs	Fécula de maíz
30grs	Canela	200grs	Café molido
500grs	Pasta Conchiglié (Caracoles)	1lt	Atún pequeño (lata)
150grs	Pan rayado	50grs	Pasas
1und	Mostaza pequeña	1und	Salsa Worcester
500grs	Arroz Carnarolli o Arborio		

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 24
-----------------------------	----------------	---	------------

Aplicación de Técnicas Pedagógicas y Andragógicas recomendadas

Para lograr los objetivos que todos los participantes sean depositarios de técnicas y saberes, éstos deberán cumplir con una serie de recomendaciones que describiremos a continuación a los fines de poder suplir y cumplir con las metas del Diplomado Universitario

En la Fase Teórica:

El o la Participante deberá ingresar al menos cinco (05) veces a la Semana al Aula Virtual Moodle con su usuario y contraseña a los fines de:

- Descargar Guías y documentos relacionados al Tema
- Ver los videos referenciales del tema
- Ejecutar las evaluaciones o exámenes virtuales de cada tema correspondiente
- Elaborar los trabajos, análisis y ensayos enviarlos mediante la plataforma
- Participar en el Foro y las discusiones de grupo ejecutadas en el Aula Virtual
- Participar en las clases y discusiones ejecutadas en el grupo de Whatsapp
- Participar en las Clases Virtuales vía videoconferencias mediante la plataforma ZOOM

En la Fase Práctica presencial

- El participante deberá en todo momento estar atento a lo conversado en el grupo de Whatasapp con referencia a la asignación de insumos e ingredientes, así como las asignaciones especiales, informaciones generales y comunicados oficiales del Instituto.
- El participante deberá asistir a la clase interactiva virtual con su uniforme completo, así como sus ingredientes en su totalidad para poder ingresar a la clase por medio de la plataforma ZOOM
- El participante deberá tomar previsiones e ingresar con responsabilidad y puntualidad a la hora indicada, no se permitirá el acceso al participante al área de laboratorio virtual una vez comenzada la receta, (recuerden que ZOOM es muy explícita con los tiempos) y nuestro internet no es el mejor.
- Participante que falte a dos clases prácticas seguidas sin justificativo, lógico y comprobable será sujeto a revisión, impuesta una sanción y a la espera de la decisión de una junta directiva y estudiantil de la Asociación para determinar si continúa en el curso.
- Todo participante deberá cumplir con las normas de higiene y bioseguridad determinadas por los servicios higiénicos en pro de prevenir el COVID-19, incluso si es virtual la clase.

Duración Del Diplomado

El Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional posee una Duración Integral de **200 Horas** Teórico-prácticas las cuales de acuerdo a nuestro programa durará:



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 25
-----------------------------	----------------	---	------------

El Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional Dura: **6 Semanas**

72 Horas Teóricas
32 Horas de Recetas Especiales y Evaluaciones
54 Horas de Recetas básicas y técnicas

Total de Horas: 158 Horas

Horarios Zoom: (Clases prácticas Virtuales por videoconferencias)

De lunes a sábados el estudiante deberá ingresar al Aula Virtual Moodle al menos dos Horas Diarias las cuales se contabilizarán, para descargar guías y ver videos sugeridos relacionados con la Cocina Italiana.

Los días de clases estipuladas en el Cronograma establecido cada participante deberá disponer de 3 horas en la tarde para ingresar al sistema de Videoconferencia ZOOM para realizar prácticas de técnicas específicas especiales y recetas básicas de la cocina Italiana.

Los días sábados y Domingos el estudiante deberá tener disponibilidad de 4 Horas Diarias para las evaluaciones prácticas y realización de recetas complejas tradicionales de la Cocina Italiana vía videoconferencia ZOOM.

Modalidades:

- 1.- El grupo de estudiantes recibirá un listado de ingredientes de acuerdo al cronograma del curso que él o la participante deberá tener preparados para el momento de la clase ya con un mise en place básico constituido listo para comenzar las clases prácticas.
- 2.- Cada estudiante deberá tener filipina y bandana de trabajo, así como su instrumentación y platería de presentación para cada clase práctica.
- 3.- Cada clase práctica será de manera dinámica el Chef Docente Cocina y Ustedes cocinan, es decir: el Chef estará cocinando en vivo mientras ustedes cocina igual.
- 4.- Ya el participante tendrá las nociones básicas de lo que vamos a realizar puesto a que ha leído la guía y visto los videos referenciales colocados en el aula Virtual en el tema correspondiente a la preparación.
- 5.- Una vez concluida la clase práctica el participante deberá en las próximas 24 horas ingresar al Aula Virtual y presentar la prueba de conocimiento generales adquiridos durante la práctica virtual



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 26
-----------------------------	----------------	---	------------

Los Costos:

El **Diplomado Universitario de Especialización en Cocina Italiana Tradicional** es una alternativa para todos aquellos profesionales de la cocina que NO pueden costear un curso de Profesionalización o Especialización en Instituto privados de Renombre los cuales verdaderamente son incoasteables y mucho menos certificados por instituciones oficiales universitarias nacionales e internacionales como lo presenta este Diplomado.

Es por ello que establecimos una estructura de costos basada en una realidad Venezolana tomando en consideración la investidura del Diplomado y su importancia en la profesionalización de un Chef de cocina quedando la estructura de costos de la siguiente Manera:

Venezolanos en Venezuela:

Opción 1 (pago único)		Opción 2 (financiado)	
Concepto	Costo	Concepto	Costo
Pago Único Integral	\$120	Inscripción	\$10
Paquete de Grado	\$???	Semanal	\$20
		Paquete de Grado	\$???

Venezolanos en el Exterior:

Opción 1 (pago único)		Opción 2 (financiado)	
Concepto	Costo	Concepto	Costo
Pago Único Integral	\$150	Inscripción	\$30
Paquete de Grado	\$???	Semanal	\$20
		Paquete de Grado	\$???

Cocineros NO Venezolanos en el Exterior

Opción 1 (pago único)		Opción 2 (financiado)	
Concepto	Costo	Concepto	Costo
Pago Único Integral	\$200	Inscripción	\$50
Paquete de Grado	\$???	Semanal	\$25
		Paquete de Grado	\$???

Tipo de Moneda: Dólares Americanos, el estudiante deberá hacer la conversión de su moneda nacional de origen a Dólares Americanos y Transferir por medio de Casas de Cambio o Transferencia reconocida y responsable, dicha cantidad a los Bancos Venezolanos: Banesco o Venezuela en las cuentan que se les suministrarán.

Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 27
-----------------------------	----------------	---	------------

Los venezolanos podrán transferir en Bolívares Soberanos de Acuerdo a la Tasa del día tipificada por el BCV, aunque los que vivan cerca de la Gran Caracas deberán cancelar en Divisas.

Paquete de Grado: Aún **NO** se tiene el costo del paquete de grado ya depende de su precio individual en vísperas de grado.

El Paquete de Grado físico consta de:

1.- Diploma de Culminación

Emitido por el Instituto Académico Universitario de Alta Cocina Internacional de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas, con su pensum y notas avaladas, certificadas y registradas en el reverso.

Refrendado, Avalado y Homologado por:

- Registro Público en la oficina del SAREN Ministerio de Relaciones Exteriores
- La Oficina de las Naciones Unidad para la Educación, la Ciencia y La Cultura UNESCO
- Ministerio del Poder Popular para la Educación Superior Universitaria Venezuela
- Instituto Nacional de Capacitación Educativa Socialista INCES
- Oficina de Legalización Internacional del Ministerio del Poder Popular para las Relaciones Exteriores (Apostilla de oficio)

NOTA: Todos los costos de Tramitaciones están incluidos en el Paquete

2.- Certificado de Homologación Universitaria

Emitido y registrado por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador UPEL, Instituto Pedagógico de Miranda, José Manuel Siso Martínez, Subdirección de Extensión Académica, firmado por el Decano, La Subdirectora y la Secretaria con su número de registro Universitario, con su pensum y notas avaladas, certificadas y registradas en el reverso.

3.- Medalla Alusiva al Diplomado de Profesionalización

4.- Para los Nacionales: Acto de Grado en el Auditorio Central de la Universidad Pedagógico de Miranda en la Urbina. (Deberán asistir a su acto de Grado)

5.- Para los Internacionales: Acto de Grado e Imposición de Títulos en vivo vía ZOOM

6.- Para los Internacionales: estará en el costo del Paquete el embalaje y trámites de envío internacional a su país de origen por medio de: Liberty, ZOOM, Domesa o DHL.

Aparte de este paquete de grado: Todos los Participantes graduados recibirán un **CERTIFICADO VIRTUAL** y **UNA CONSTANCIA VIRTUAL** una vez culminado el Diplomado para constatar su



Fecha: Julio 2020	Revisión: 1	MÓDULO INFORMATIVO DEL DIPLOMADO DE ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ITALIANA TRADICIONAL	Pág. 28
-----------------------------	----------------	---	------------

participación, así como ingresarán a nuestra página web sus nombres como graduados que será público y desde cualquier parte del mundo se podrá verificar.

Estructura de costos del Paquete de Grado

Concepto	Costo	Observación
Derecho a grado Universitario	\$	
Impresión de Diploma y Certificado a otorgar	\$	
Medalla de Grado en material acrílico alusivo a su promoción	\$	
Tramitación, Movilización y registros en Instituciones avaladoras y homologadoras.	\$	

Para los participantes internacionales deberán hacer la transferencia del costo del paquete de grado con anterioridad ya que su proceso de grado es un poco más complicado, este se transmitirá también en vivo vía ZOOM participando el estudiante vía virtual en su acto de Grado.

El Acto de Grado Universitario se encuentra pautado para mediados de diciembre de 2020 de acuerdo al calendario Universitario y disponibilidad del Auditorio, así como los efectos que puedan tener el Distanciamiento Social por COVID-19 en la vida nacional venezolana.

No obstante cada participante al culminar las 6 semanas de curso este recibirá un **CERTIFICADO DIGITAL** firmado, sellado y avalado el cual tendrá la misma validez que el físico hasta que reciba en acto el físico.

Chef Docente

TSU Alejandro Lara

*Presidente de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Director del Instituto Académico de Alta Cocina Internacional*

Chef Docente

Carmen Amarilis Barreto

*Vicepresidenta de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Subdirectora del Instituto Académico de Alta Cocina Internacional*