# COCINA ESPECIAL ITALIANA

## Contenidos:

- Historia y tradiciones de cocina italiana.
- Técnicas y conservación y selección de los productos.
- Técnicas de cocción de diferentes pastas.
- Elaboraciones de lasaña tradicional, pesto, carbonara, risotto.
- Elaboración de postres, como la panna cotta con coulis de frutos rojos.
- Técnicas de decoración y emplatado.
- Degustación de las elaboraciones realizadas.

## Objetivos:

- Conocer la gastronomía italiana.
- Aprender técnicas básicas.
- Desarrollar habilidades en la elaboración de masas, salsas y postres.
- Fomentar el aprovechamiento de los ingredientes.
- Aplicar buenas prácticas de higiene, manipulación y conservación de los alimentos.
- Potenciar el trabajo en equipo y presentación profesional de los platos.

## Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 03 de noviembre 2026; final: 24 de noviembre 2026)

## Días/horario:

Martes de 19:00 a 21:00 horas.

## Se imparte en:

Universidad Popular de Arucas – Sede Principal UPA Arucas

C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII)

## Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y dos tupper.

## Cuota mensual: 40€

**Imparte el curso/taller:** María Noelia Cedrés Delgado