

**Área: COCINA**

**Fecha: lunes 28 de noviembre de 2022**

### **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

#### **Escuela Superior de Hostelería de Sevilla**

Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio Anexo al Pabellón de la Navegación.

41092 - Sevilla

Horario: de 15:30 a 19:30 horas.

### **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se recomienda no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

### **PROPUESTA PROGRAMA**

---

#### **La pasta**

- Preparación de pasta fresca con yema de huevo.
- Tipos de pasta, formas y composición.
- Elaboraciones más frecuentes con cada una de ellas.
- Las recetas de la cocina italiana clásicas, tal como las hacían las nonnas.
- Presentaciones actuales de la pasta.
- La pasta en la alta cocina.

#### **Objetivos**

- Repasar los tipos de pasta, elaboraciones, técnica de cocción...
- Veremos como la pasta no es solo un elemento humilde en la cocina, sino que su uso abarca platos de la alta cocina.
- Aprender recetas clásicas
- Conocer diferentes tipos de presentaciones

### **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

### **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas

## **TIMMING**

---

de 15:30 a 19:30 horas.

## **PROFESORADO**

---

### **MIGUEL PRIETO**

#### **Formación**

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en EURHODIP.

Técnico especialista en restauración, emitido en Bruselas.

#### **Experiencia Profesional**

Jefe de cocina - formación y producción, en Taberna del Alabardero \*\*\*\* de Sevilla.

Profesor de cocina en Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

