

Sportech Academy

FOOD SUMMER PROGRAM

SUMMER 2026

sportechacademy.com



— FOOD

EN ASOCIACIÓN CON EL INSTITUTO CONGUSTO

EDADES 15-18 | RESIDENCIAL Y DÍA | FOOD | INGLÉS

El Campus de Verano de Artes Gastronómicas Italianas ofrece a los participantes experiencia práctica en cocina, panadería y pastelería italiana. El programa también explora el sector de la restauración y los nuevos formatos culinarios, lo que lo hace ideal para estudiantes que aspiran a desarrollarse profesionalmente en la industria alimentaria.

OPCIONES ACADÉMICAS

- *Cocina italiana e innovación culinaria*
- *Gastronomía y negocios alimentarios italianos*

ESTRUCTURA

- *Programa intensivo de 40 horas*

QUÉ ESTÁ INCLUIDO

- *Lecciones prácticas y teóricas*
- *Equipo e ingredientes*
- *Excursiones y excursiones*
- *Actividades complementarias*
- *Eventos especiales*
- *Accommodation: Aparto*

EXCURSIONES ESPECIALES

- *Turismo en Milán*
- *Visita a una quesería*
- *Visita a Eataly*
- *Visita a la heladería artesanal*

**Congusto
institute**



UBICACIÓN

El Instituto Congusto está situado en el barrio de Dergano de Milán, en un gran complejo de una superficie total de 1.500 metros cuadrados, fácilmente accesible con transporte público.

Todas las aulas simulan una auténtica cocina profesional o laboratorio de pastelería. La escuela prepara a futuros profesionales del sector de la restauración y la pastelería.



PROGRAMA ACADEMICO

CURSO 1: Cocina italiana e innovación culinaria

Disponible:

28 de junio - 4 de julio | 12 de julio - 18 de julio

En este curso, los estudiantes se sumergen en el vibrante mundo de la comida callejera italiana, dominando la preparación de platos icónicos y reconfortantes como arancini, panzerotti, focaccia y pizza al taglio. Más allá de las recetas tradicionales, los participantes exploran técnicas culinarias creativas para reinventar clásicos con un toque moderno. Las competencias culinarias y el bufé final del Festival de Comida Callejera ofrecen el escenario perfecto para poner a prueba la creatividad, el trabajo en equipo y las habilidades de presentación.

01

FUNDAMENTOS

MI



Historia y cultura gastronómica:
Introducción a la cocina italiana

MAR



Introducción a la pasta fresca:
Elaboración de pasta al huevo y salsas básicas

CASARSE



Introducción a los quesos y pasteles:
Preparación de tiramisú

RECOLECTAR



Cocina italiana:
Preparación de pizza y focaccia

VIE



Preparación completa de almuerzo y buffet
educativo con degustación.

02

PREPARACIONES Y ACTIVIDADES ESTRUCTURADAS



Preparación de platos complejos y técnicas
de emplatado.



Visita al mercado local y taller de compras.
Perspectivas sobre el negocio de la restauración y los
nuevos formatos.



Clase magistral de focaccia y pizza



Técnicas de corte y cocción de verduras:
Recetas de aperitivos tradicionales



Competencia culinaria entre estudiantes

PROGRAMA ACADEMICO

CURSO 2: Gastronomía y negocios alimentarios italianos

Disponible:

5 de julio - 11 de julio

19 de julio - 25 de julio

Este curso ofrece un viaje completo al mundo de la gastronomía italiana, combinando la práctica culinaria con perspectivas culturales y empresariales. Los estudiantes aprenden mediante catas basadas en la historia y laboratorios de cocina, profundizando en la apreciación de las tradiciones culinarias italianas. El programa culmina con una competición culinaria y el bufé final del Festival de Comida Callejera, el escenario perfecto para poner a prueba la creatividad, el trabajo en equipo y las habilidades de presentación.

01

FUNDAMENTOS

MI



Cata sensorial:
De dulce a agrio

MAR



Técnicas para pasta fresca:
crema y rellenos

CASARSE



Preparación de postres con hojaldre

RECOLECTAR



Platos regionales italianos:
Preparando especialidades como los arancini

VIE



Elaboración de sopas y pastas rellenas:
Agnolotti, tortelli, ragú napolitano.

02

PREPARACIONES Y ACTIVIDADES ESTRUCTURADAS



Preparaciones avanzadas de postres



Visita a una heladería artesanal. Una mirada al negocio de la restauración y a los nuevos formatos.



Clase magistral de focaccia y pizza



Formación manual y fotografía de alimentos



Competencia culinaria entre estudiantes

— UN DÍA TÍPICO

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
DÍA DE LLEGADA 05/07 12/07	Despertar 7:00AM					Día de salida 11/07 18/07
	Desayuno 8:00AM – 9:00AM					
	Clases matutinas 10:00AM – 12:30PM					
DÍA DE EXCURSIÓN 12/07	Almuerzo 12:30PM – 13:30PM					Día de excursión 11/07
	Clases de la tarde 13:30PM – 16:30PM					
Bienvenida 5:30pm–7:00pm	Tiempo libre 5:00PM–7:00PM					
	Cena 7:00PM – 8:00PM					
Actividades nocturnas 8:00PM – 10:30PM						
Luces apagadas 11:00PM						

— FECHAS Y PRECIOS

Duracion	Day	Residential
1 semana	1500€	2550€
2 semanas	2850€	4850€

- Es posible combinar más semanas.
- Los días de llegada y salida son siempre de domingo a sábado (Residential Programa) o de lunes a viernes (Day Program).
- Los estudiantes que asisten 2 semanas participan en las dos opciones de cursos.

FECHAS Y PRECIOS

	1 SEMANA		2 SEMANAS	
ADMISIÓN	DAY	RESIDENTIAL	DAY	RESIDENTIAL
ADMISIÓN 1	29 de junio - 3 de julio	28 de junio - 4 de julio	29 de junio - 10 de julio	28 de junio - 11 de julio
ADMISIÓN 2	06 de julio - 10 de julio	05 de julio - 11 de julio	06 de julio - 17 de julio	05 de julio - 18 de julio
ADMISIÓN 3	13 de julio - 17 de julio	12 de julio - 18 de julio	13 de julio - 24 de julio	12 de julio - 25 de julio
ADMISIÓN 4	20 de julio - 24 de julio	19 de julio - 25 de julio		

- Es posible combinar más semanas.
- Los días de llegada y salida son siempre de domingo a sábado (Residential Programa) o de lunes a viernes (Day Program).
- Los estudiantes que asisten 2 semanas participan en las dos opciones de cursos.

SERVICIOS ADICIONALES

SERVICIOS			
TRASLADOS			NOCHE EXTRA €150
AEROPUERTO	IDA	IDA Y VUELTA	
MXP	€100	€200	SESION INDIVIDUAL ASESORAMIENTO UNIVERSITARIO €200
BGY	€100	€200	
LIN	€50	€100	

MXP: Milan Malpensa Airport
 BGY: Milan Bergamo Airport
 LIN: Milan Linate Airport

COMO REGISTRASE

01

BOOKING FORM

Completar nuestro booking form <https://sportechacademy.com/registration/>

02

CARTA DE ACEPTACION & DEPOSITO

Recibe tu carta de aceptacion y asegura tu puesto realizando el pago de 30% con tarjeta de credito o tranferencia bancaria

03

DOCUMENTACIÓN

Completa y carga tu documentacion necesaria

04

PAGAMENTO

Recuerda realizar el pago de tu balance hasta el 31 de mayo de 2026

05

PREPARATE

Disfruta de tu Programa de Verano!

PREGUNTA POR TU VERANO EN ITALIA

VISIT

www.sportechacademy.com

CALL/WHATSAPP

+39 348 416 5996

EMAIL

admissions@sportechacademy.com

