HOTR016PO COCINA ITALIANA

SKU: EVOL-4861-iNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	65
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso HOTR016PO COCINA ITALIANA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR016PO COCINA ITALIANA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA ITALIANA.

1. Introducción a la cocina italiana.
2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades.
3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.

1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.

1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE LA COCINA ITALIANA.

1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA.

1. Equipamiento básico asociado.
2. Técnicas y aplicaciones sencillas.