

COCINA ITALIANA



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 65 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados propios de la cocina italiana.

CONTENIDOS

1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA ITALIANA. 1.1. Introducción a la cocina italiana. 1.2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades. 1.3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana. 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA. 2.1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas. 2.2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración. 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA. 3.1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa. 3.2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos. 3.3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza. 3.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias. 4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE LA COCINA ITALIANA. 4.1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta. 4.2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco. 5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA. 5.1. Equipamiento básico asociado. 5.2. Técnicas y aplicaciones sencillas.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.