HOTR016PO. COCINA ITALIANA

SKU: PIT049
Horas: 35

OBJETIVOS

Objetivo General

- Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

Objetivos Específicos

- Conocer el arte en la cocina italiana.
- Identificar las diferentes zonas gastronómicas de la cocina italiana.
- Explicar las diferentes variedades y recetas de pasta y legumbres.
- Conocer los diferentes tipos de carnes y pescados que se consumen en la gastronomía italiana, y sus recetas más representativas.
- Estudiar los diferentes vinos italianos y su clasificación.
- Explicar los diferentes tipos de verduras y hortalizas utilizadas en la cocina italiana.
- Referir otros productos utilizados en la gastronomía de Italia.

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

Unidad 1: Introducción a la cocina italiana

- El arte en la cocina italiana
- Zonas gastronómicas

Unidad 2: Productos de la cocina italiana y recetas

- La pasta y legumbres
- Carnes y pescados
- Los vinos
- Verduras y hortalizas
- Otros productos
- Términos culinarios (Glosario)