



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR0041 Cocina Italiana

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El curso HOTR0041 Cocina Italiana ofrece formación en el sector de la hostelería. Este curso HOTR0041 Cocina Italiana dotará a los alumnos de herramientas necesarias para aplicar las diferentes técnicas culinarias en la elaboración, presentación, conservación y regeneración de platos de la gastronomía italiana.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

1. Conocimiento de los primeros pasos en la cocina italiana
2. - Fundamentos de la cocina italiana.
3. - Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana: identificación y clasificación según características y funcionalidades.
4. - Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.
5. Conocimiento de las materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina italiana.
6. - Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
7. - Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN LA COCINA ITALIANA

1. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en la cocina italiana.
2. - Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
3. - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
4. - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
5. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
6. Realización de elaboraciones elementales de la cocina italiana.
7. - Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
8. - Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.
9. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
10. - Descripción del equipamiento básico asociado.
11. - Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es