

COCINA ITALIANA



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 25h

Metodología: online

Objetivos

Adquirir conocimientos de las distintas técnicas culinarias en la elaboración y presentación de platos propios de la cocina italiana.

Contenidos y estructura del curso

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.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

