

criteria

(HOTR016PO) Cocina italiana



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 35h

Metodología: online

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.

Contenidos y estructura del curso

Unidad 1: Introducción a la cocina italiana.

El arte en la cocina italiana.

Zonas gastronómicas.

Gastronomía del norte de Italia

Gastronomía del centro de Italia

Gastronomía del sur

Gastronomía de las islas (Sicilia y Cerdeña)

10,30 horas

Examen UA 01

30 minutos

Tiempo total de la unidad

11 horas

Unidad 2: Productos de la cocina italiana y recetas.

La pasta y legumbres.

Gastronomía del sur

Variedades de pasta

Variedades de legumbres

Recetario de pasta y legumbres

Carnes y pescados.

Carnes

Pescados y mariscos

Recetario de carnes, pescados y mariscos

Los vinos.

Maridaje

Verduras y hortalizas.

Recetario de verduras y hortalizas

Otros productos.

El cultivo del arroz
La pizza
Embutidos
Quesos
El aceite de oliva
Otros productos
Recetario de productos relevantes en la cocina italiana
Términos culinarios (Glosario).

22,30 horas

Examen UA 02
30 minutos

Tiempo total de la unidad
23 horas

Examen final
1 hora

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

