



## HOTR081PO. Cocina italiana

**Sku:** PSHOTR081PO

**Horas:** 65

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. Conceptualización de la cocina italiana.**
  - Introducción a la cocina italiana.
  - 55 y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades.
  - Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.
- **Unidad 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina italiana.**
  - Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
  - Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.
- **Unidad 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en la cocina italiana.**
  - Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
  - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
  - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
  - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
- **Unidad 4. Realización de elaboraciones elementales de la cocina italiana.**
  - Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
  - Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.

- **Unidad 5. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.**
  - Equipamiento básico asociado.
  - Técnicas y aplicaciones sencillas.