



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.