



## HOTR0041. Cocina italiana.

**Sku:** PS\_HOTR0041

**Horas:** 65

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Conocer las materias primas, 55 y equipos básicos utilizados en la cocina italiana así como los procesos, procedimientos y operaciones utilizados en la misma.
- Realizar y preparar las principales elaboraciones de la cocina italiana y los procesos para su correcta conservación y regeneración.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. Introducción a la cocina italiana.**
  - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
    - Conocimiento de los primeros pasos en la cocina italiana
      - Fundamentos de 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.
    - Conocimiento de las 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.
  - Habilidades de gestión, personales y sociales
    - Se capaz de profundizar en el conocimiento de nuevas tendencias culinarias, sabores e ingredientes y de las diferentes combinaciones entre ellos, como parte de la formación continua
    - Sensibilización hacia otras culturas, sus gustos y la relevancia de su buen hacer

- Acercamiento a las buenas prácticas más allá de las diferencias culturales.
  - Potenciación de la globalización e internacionalización de las habilidades culinarias.
- **Unidad 2 Preparación, elaboración y conservación de alimentos en la cocina italiana.**
    - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
      - 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.
      - 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.
      - Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
        - Descripción del equipamiento básico asociado.
        - Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas.
    - Habilidades de gestión, personales y sociales
      - Capacidad de aplicación de las técnicas de preparación y conservación de alimentos.
      - Capacidad de toma de decisiones en la utilización de los equipos.
      - Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de genero culinario.
      - Proactividad en las tareas de la cocina.
      - Capacidad organizativa en la cocina.
      - Capacidad resolutive de problemas en la cocina.
      - Capacidad de memorización e identificación de las operaciones sencillas y realización de elaboraciones elementales
      - Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
      - Asimilación de la importancia de la correcta conservación y regeneración de los alimentos de una manera segura.