



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.