



## **COCINA ITALIANA**

### **65 HORAS-TELEFORMACIÓN**

#### **1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA ITALIANA.**

- 1.1. Introducción a la cocina italiana.
- 1.2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades.
- 1.3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.

#### **2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.**

- 2.1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
- 2.2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.

#### **3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.**

- 3.1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
  - 3.2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
  - 3.3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
  - 3.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE LA COCINA ITALIANA.

- 4.1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
- 4.2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.

#### **5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA.**

5.1. Equipamiento básico asociado.

5.2. Técnicas y aplicaciones sencillas.