

COCINA ITALIANA (HOTR0041)

Está diseñado para ofrecer una formación completa sobre las técnicas, ingredientes y platos tradicionales de la gastronomía italiana. Aprenderán a preparar recetas clásicas como pastas, risottos, pizzas, antipastos y postres, utilizando ingredientes frescos y auténticos. Además, se profundizará en el uso de hierbas, aceites y vinos típicos de Italia.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Agroalimentario

CONTENIDO

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Conocimiento de los primeros pasos en la cocina italiana
– Fundamentos de la cocina italiana.
– Maquinaria 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.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés,

etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

Camareros Y Cocineros Propietarios
Directores Y Gerentes De Bares, Cafeterías Y Similares
Chefs
Camareros Asalariados
Directores De Departamentos De Operaciones En Empresa De
Directores Y Gerentes De Empresas De Catering Y Otras Empresas
Gerentes De Café, Bar Y Establecimientos Similares, Con Menos De
Ayudantes De Cocina
Directores De Restaurante, De 10 O Más Asalariados
Gerentes De Restaurante Y Establecimientos Similares, Con
Directores Y Gerentes De Restaurantes
Cocineros Asalariados
Camareros, En General