



CURSO GRATUITO

COCINA ITALIANA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código**HOTR0041 + HOTT02-MOD03113****Acción Formativa**

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

75

Objetivos

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación, conservación y regeneración de platos de la gastronomía italiana

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe Cocina Italiana de 75 horas en modalidad Teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido**0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR**

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. 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.

2. 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.

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.

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.

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

- Descripción del equipamiento básico asociado.
- Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas.