

# HOTR016PO

## Cocina italiana

### **Descripción:**

En este curso de Cocina Italiana, vamos a explicar las bases y fundamentos de esta cocina, las características de sus productos y sus ingredientes más representativos. También incluye diferentes recetas para la confección de nuevos platos.

**Nº de horas:**

35 horas

**Objetivos:**

- Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.
- Conocer el arte en la cocina italiana.
- Identificar las diferentes zonas gastronómicas de la cocina italiana.
- Explicar las diferentes variedades y recetas de pasta y legumbres.
- Conocer los diferentes tipos de carnes y pescados, que se consumen en la gastronomía italiana, y sus recetas más representativas.
- Estudiar los diferentes vinos italianos y su clasificación.
- Explicar los diferentes tipos de verduras y hortalizas utilizadas en la cocina italiana.
- Referir otros productos utilizados en la gastronomía de Italia.

**Requisitos y conocimientos:**

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo es aconsejable contar con nociones básicas de matemáticas y tecnologías, así como facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

**Contenido H0TR016PO: Cocina italiana****Unidad Didáctica 1. Introducción a la cocina italiana.**

- 1.1. El arte en la cocina italiana.
- 1.2. Zonas gastronómicas.

**Unidad Didáctica 2. Productos de la cocina italiana y recetas.**

- 2.1. La pasta y legumbres.
- 2.2. Carnes y pescados.
- 2.3. Los vinos.
- 2.4. Verduras y hortalizas.
- 2.5. Otros productos.
- 2.6. Términos culinarios.