

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cocina Italiana

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

El alumno establecerá un primer contacto con la gastronomía italiana y conocerá el origen y la variedad de los productos que oferta la misma. Igualmente, estudiará su composición y elaboración, así como sus características nutricionales. Analizará los diferentes productos y elaboraciones obtenidas de cada una de las especies de carnes, pescados y mariscos y aprenderá de forma práctica a elaborar menús de la dieta italiana utilizando todos los productos típicos de ésta. Igualmente, conocerá y estudiará otros productos de la cocina italiana como el arroz, los quesos, jamones y embutidos, el pan, la pizza, etc. de gran importancia e interés en esta cocina.

Contenido

Tema 1: Introducción a la Cocina Italiana

Tema 2: La Pasta y Legumbres

Tema 3: Carnes y Pescados

Tema 4: Los Vinos

Tema 5: Verduras y Hortalizas

Tema 6: Otros Productos