

# **HOTR016PO. Cocina Italiana**

Horas

35

## **Acerca de este curso**

**Cod: PIT049**

### **Unidad 1: Introducción a la cocina italiana**

- El arte en la cocina italiana
- Zonas gastronómicas

### **Unidad 2: Productos de la cocina italiana y recetas**

- La pasta y legumbres
- Carnes y pescados
- Los vinos
- Verduras y hortalizas
- Otros productos
- Términos culinarios (Glosario)

## **¿Qué aprenderás?**

- 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.