

## HOTR0041. COCINA ITALIANA.



**SKU:** PS\_HOTR0041

**Horas:** 65

### OBJETIVOS

- Conocer las materias primas, maquinaria y equipos básicos utilizados en la cocina italiana así como los procesos, procedimientos y operaciones utilizados en la misma.
- Realizar y preparar las principales elaboraciones de la cocina italiana y los procesos para su correcta conservación y regeneración.

### CONTENIDO

- **Unidad 1. Introducción a la cocina italiana.**
  - 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.

- **Unidad 2 Preparación, elaboración y conservación de alimentos en la cocina italiana.**

- Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
  - 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.
  - 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.
  - Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
    - Descripción del equipamiento básico asociado.
    - Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas.
- Habilidades de gestión, personales y sociales
  - Capacidad de aplicación de las técnicas de preparación y conservación de alimentos.
  - Capacidad de toma de decisiones en la utilización de los equipos.
  - Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de genero culinario.
  - Proactividad en las tareas de la cocina.
  - Capacidad organizativa en la cocina.
  - Capacidad resolutive de problemas en la cocina.
  - Capacidad de memorización e identificación de las operaciones sencillas y realización de elaboraciones elementales
  - Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
  - Asimilación de la importancia de la correcta conservación y regeneración de los alimentos de una manera segura.