



**HOTR016PO - Cocina italiana**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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.

## Contenidos

---

horas	(HOTR015PO) Cocina internacional
15 horas	<b>Unidad 1:</b> Introducción a la cocina italiana <ul style="list-style-type: none"> <li>• El arte en la cocina italiana</li> <li>• Zonas gastronómicas</li> </ul>
20 horas	<b>Unidad 2:</b> Productos de la cocina italiana y recetas <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pasta y legumbres</li> <li>• Carnes y pescados</li> <li>• Los vinos</li> <li>• Verduras y hortalizas</li> <li>• Otros productos</li> <li>• Términos culinarios (Glosario)</li> </ul>
<b>35 horas</b>	<b>2 unidades</b>