



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

HOTR016PO. Cocina italiana	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Introducción a la cocina italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El arte en la cocina italiana. • Zonas gastronómicas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Gastronomía del norte de Italia ○ Gastronomía del centro de Italia ○ Gastronomía del sur ○ Gastronomía de las islas (Sicilia y Cerdeña) 	8,30 horas
Examen UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 2: Productos de la cocina italiana y recetas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pasta y legumbres. <ul style="list-style-type: none"> ○ Gastronomía del sur ○ Variedades de pasta ○ Variedades de legumbres ○ Recetario de pasta y legumbres • Carnes y pescados. <ul style="list-style-type: none"> ○ Carnes ○ Pescados y mariscos ○ Recetario de carnes, pescados y mariscos • Los vinos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Maridaje • Verduras y hortalizas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Recetario de verduras y hortalizas • Otros productos. <ul style="list-style-type: none"> ○ El cultivo del arroz ○ La pizza ○ Embutidos ○ Quesos ○ El aceite de oliva ○ Otros productos ○ Recetario de productos relevantes en la cocina italiana • Términos culinarios (Glosario). 	19,30 horas

Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	20 horas
Examen final	1 hora
2 unidades	30 horas