

## COCINA ITALIANA Y TÉCNICAS CULINARIAS



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 66 h  
**Precio:** 420.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

La cocina italiana es una de las cocinas más conocidas y más deliciosas. Todos conocemos sus platos, sus ingredientes y sus sabores, pero no conocemos todos sus secretos.

En este curso de cocina italiana nos adentraremos en Italia, saboreando y experimentando con su riqueza culinaria.

Esta formación se completa con una parte online en la que se enseñará al alumno a preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

### CONTENIDOS

#### PRESENCIAL

##### EN LA PARTE PRESENCIAL

- Introducción a la cocina de la Antigua Trattoria Italiana
- Como escaldar las verduras.
- Realización de pasta casera a mano
- Como cocinar la pasta y dejarla en su punto
- Como Mantecar
- Realización de diferentes salsas que mariden con la pasta.

#### TELEFORMACION

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS. - 1 maquinaria, batería, utillaje - 1.1 características de la maquinaria utilizada - 1.2 batería de cocina - 1.3 utillaje y herramientas - 1.4 actividades: maquinaria, batería, utillaje - 2 fondos, bases y preparación básicas - 2.1 composición y elaboración - 2.2 sofrito y sus distintas formas de preparación - 2.3 actividades: fondos, bases y preparación básicas - 3 hortalizas y legumbres secas - 3.1 hortalizas - 3.2 propiedades nutritivas - 3.3 legumbres - 3.4 actividades: hortalizas y legumbres secas - 4 pastas y arroces - 4.1 definición de pasta - 4.2 condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta - 4.3 arroz - 4.4 actividades: pastas y arroces - 5 huevos - 5.1 definición - 5.2 pochado o escalfado - 5.3 huevos de otras aves utilizados en la alimentación - 5.4 actividades: huevos - 6 técnicas de cocinado de hortalizas - 6.1 asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha - 6.2 freír en aceite - 6.3 saltear en aceite y mantequilla - 6.4 blanquear - 6.5 cocer al vapor - 6.6 hervir - 6.7 brasear - 6.8 cocción al vacío - 6.9 estofar - 6.10 gratinar - 6.11 aplicación de distintas técnicas de cocinado - 6.12 actividades: técnicas de cocinado de hortalizas - 7 técnicas de cocinado de legumbres secas - 7.1 alubias, chicharos o judías - 7.2 garbanzos - 7.3 lentejas - 7.4 actividades: técnicas de cocinado de legumbres secas - 8 técnicas de cocinado de pasta y arroz - 8.1 cocción de pasta - 8.2 cocción de arroz - 8.3 actividades: técnicas de cocinado de pasta y arroz - 9 platos elementales - 9.1 platos y guarniciones frías y calientes - 9.2 platos elementales de legumbres secas - 9.3 platos elementales de pasta y de arroz - 9.4 platos elementales con huevos - 9.5 preparaciones frías y ensaladas - 9.6 actividades: platos elementales - 10 presentación y decoración de platos - 10.1 factores a tener en cuenta - 10.2 actividades: presentación y decoración de platos - 11 regeneración de platos preparados - 11.1 regeneración - 11.2 clases de técnicas y procesos - 11.3 fases del proceso de regeneración - 11.4 actividades: regeneración de platos preparados - 11.5 cuestionario: cuestionario final - ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS - 1 maquinaria y utillaje - 1.1 características de maquinaria usada - 1.2 la batería de cocina - 1.3

el utillaje y herramientas - 1.4 actividades: maquinaria y utillaje - 2 fondos, bases y preparaciones básicas - 2.1 composición y elaboración - 2.2 actividades: fondos, bases y preparaciones básicas - 3 técnicas de cocinado - 3.1 principales técnicas de cocinado - 3.2 asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha - 3.3 freir en aceite - 3.4 saltear en aceite mantequilla - 3.5 blanquear - 3.6 cocer al vapor - 3.7 hervir - 3.8 brasear - 3.9 cocción al vacío - 3.10 estofar - 3.11 gratinar - 3.12 actividades: técnicas de cocinado - 4 platos elementales a base de pescados - 4.1 platos calientes y fríos elementales - 4.2 guarniciones, salsas y otras preparaciones - 4.3 actividades: platos elementales a base de pescados - 5 presentación y decoración - 5.1 factores a tener en cuenta en la presentación - 5.2 actividades: presentación y decoración - 6 regeneración de platos preparados - 6.1 regeneración - 6.2 clases de técnicas y procesos - 6.3 fases del proceso de regeneración - 6.4 actividades: regeneración de platos preparados - 6.5 cuestionario: cuestionario final - ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA - 1 la maquinaria, la batería y el utillaje - 1.1 características maquinaria - 1.2 batería - 1.3 utillaje - 1.4 actividades: la maquinaria, la batería y el utillaje - 2 composición y elaboración de los fondos - 2.1 composición y elaboración de los fondos elaborados - 2.2 actividades: composición y elaboración de los fondos - 3 técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo - 3.1 fundamento de cocción - 3.2 asar al horno, a la parrilla, a la plancha - 3.3 freir con aceite - 3.4 saltear en aceite y mantequilla - 3.5 el blanquear - 3.6 cocer vapor - 3.7 qué es hervir - 3.8 qué es brasear - 3.9 la cocción al vacío - 3.10 el estofar - 3.11 actividades: técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo - 4 platos elementales - 4.1 platos elementales más divulgados y su elaboración - 4.2 guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas - 4.3 actividades: platos elementales - 5 regeneración de platos cocinados - 5.1 regeneración - 5.2 clases de técnicas y procesos - 5.3 el sistema cook-chill - 5.4 fases del proceso de regeneración - 5.5 actividades: regeneración de platos cocinados - 6 presentación y decoración de platos - 6.1 factores a tener en cuenta en la presentación - 6.2 vajilla - 6.3 actividades: presentación y decoración de platos - 6.4 cuestionario: cuestionario final - ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES - 1 maquinaria y batería - 1.1 descripción - 1.2 actividades: maquinaria y batería - 2 las principales materias primas - 2.1 harina - 2.2 levaduras e impulsores - 2.3 el agua y sal - 2.4 aditivos - 2.5 mantequilla y otras grasas - 2.6 distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes - 2.7 productos lácteos - 2.8 cacao y derivados - 2.9 distintos tipo de fruta - 2.10 almendras y otros frutos secos - 2.11 huevos y ovoproductos - 2.12 actividades: las principales materias primas - 3 preparaciones básicas de múltiples - 3.1 clasificación - 3.2 tipos de masas de bollería - 3.3 pastas azucaradas o secas - 3.4 formulación - 3.5 productos finales de bollería - 3.6 actividades: preparaciones básicas de múltiples - 4 técnicas de cocinado empleadas - 4.1 asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha - 4.2 freir en aceite - 4.3 saltear en aceite y mantequilla - 4.4 cocer al vapor - 4.5 hervir - 5 postres elementales - 5.1 postres y helados - 5.2 frutas frescas - 5.3 aplicación de las respectivas técnicas - 5.4 actividades: postres elementales - 6 regeneración de productos utilizados en la repostería - 6.1 masa de bollería precocida, congelada o refrigerada - 6.2 fermentación controlada y aletargada - 6.3 masa ultracongelada antes o después - 6.4 adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores - 6.5 anomalías, causas y posibles correcciones - 6.6 regeneración de masas ultracongeladas - 6.7 regeneración - 6.8 clases de técnica y procesos - 6.9 el sistema cook-chill - 6.10 fases del proceso de regeneración - 6.11 actividades: regeneración de productos utilizados en la repostería - 7 presentación y decoración de platos elementales - 7.1 tipos - 7.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 7.3 formulación de las distintas elaboraciones - 7.4 análisis de las anomalías y defectos - 7.5 conservación y normas de higiene - 7.6 tipos - 7.7 identificación de los ingredientes - 7.8 formulación de las distintas elaboraciones - 7.9 conservación y normas de higiene - 7.10 vajilla - 7.11 actividades: presentación y decoración de platos elementales - 7.12 cuestionario: cuestionario final - 7.13 cuestionario: cuestionario final -