

Cocina Italiana

El objetivo de este curso es tener un primer contacto con la gastronomía italiana. Identificar los conceptos más generales de la cocina italiana. Analizar las diferentes zonas gastronómicas. Reconocer los diferentes tipos y variedades de pasta. Estudiar su composición y elaboración, así como sus características nutricionales. Identificar los distintos tipos y variedades de legumbres más utilizadas en la cocina italiana. Analizar varios de los platos más representativos de pasta y legumbres. Descubrir las diferentes especies de carnes tanto domesticas como salvajes, utilizadas en la cocina italiana. Identificar las diferentes especies de pescados y mariscos utilizadas en la cocina italiana. Analizar los diferentes productos y elaboraciones obtenidas de cada una de las especies de carnes, pescados y mariscos. Reconocer los diferentes tipos de vinos italianos; tipo de uvas que lo componen, zonas a las que pertenecen, su sistema de calificación y su maridaje. Identificar algunos de los aperitivos, licores y bebidas más utilizadas en Italia. Descubrir las características culinarias de las verduras y hortalizas de uso más común en la cocina italiana. Identificar las características culinarias de las hierbas y especias, incluyendo las trufas y las setas. Identificar cada una de las verduras, hortalizas e hierbas típicas de la gastronomía de Italia. Reconocer las recetas más típicas de la cocina italiana, a base de verduras, hortalizas e hierbas fresca. Descubrir otros productos de la cocina italiana como el arroz, los quesos, jamones y embutidos, el pan, la pizza, etc., así como aprender recetas ligadas a estos productos.

MÓDULO 1: Introducción

TEMA 1. Introducción a la Cocina Italiana

El Arte en la Cocina Italiana

Zonas Gastronómicas

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

MÓDULO 2: Productos de la Cocina Italiana

TEMA 2. La Pasta y Legumbres

Introducción

Variedades

Recetario I

Recetario II

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 3. Carnes y Pescados

La Carne en Italia

Pescados y Mariscos

Recetario I

Recetario II

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 4. Los Vinos

Historia y Sistemas de Clasificación de los Vinos Italianos y Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos
Zonas Viticultoras Italianas. Principales Vinos Italianos. Maridaje.
Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas Italianas
Diccionario del Vino
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades
Supuestos Prácticos

TEMA 5. Verduras y Hortalizas

Ensaladas, Hierbas y Especies
Trufas y Setas
Las Verduras
La Cocina de las Verduras y Hortalizas
Recetario I
Recetario II
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades
Supuestos Prácticos

TEMA 6. Otros Productos

El Cultivo del Arroz
La Pizza
Embutidos y Quesos
El Aceite de Oliva
Otros Productos
Recetario I
Recetario II
Recetario III
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades
Supuestos Prácticos

Glosario

Bibliografía
