

# CURSO COCINA ITALIANA

Curso Gratuito  
Teleformación  
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

## ¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Cocina Italiana**, será capaz de:

- 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 y los procesos para su correcta conservación y regeneración.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.

## ¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 65 horas

## LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

## IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON  
CONCIENCIA  
DESDE 1998



# CURSO COCINA ITALIANA

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 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.

# CURSO COCINA ITALIANA

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 2. REALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

#### 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 género culinario.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Capacidad organizativa en la cocina.
- Capacidad resolutoria 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.

# CURSO COCINA ITALIANA

Se permiten plazas  
para trabajadores/as  
desempleados/as

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
  - TOTALMENTE GRATUITO
  - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
- 



## COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**





# CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Para  
trabajadores/as del  
sector Hostelería,  
Autónomos/as

## AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



### Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
  - ✓ Cocina Básica
  - ✓ Cocina Creativa
  - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

[www.cursostenerife.es](http://www.cursostenerife.es) / [cep.ocupados@gmail.com](mailto:cep.ocupados@gmail.com)

