

Formación online



Hostelería

Cocina italiana

Objetivos del curso

El alumno establecerá un primer contacto con la gastronomía italiana y conocerá el origen y la variedad de los productos que oferta la misma. Igualmente, estudiará su composición y elaboración, así como sus características nutricionales. Analizará los diferentes productos y elaboraciones obtenidas de cada una de las especies de carnes, pescados y mariscos y aprenderá de forma práctica a elaborar menús de la dieta italiana utilizando todos los productos típicos de ésta. Igualmente, conocerá y estudiará otros productos de la cocina italiana como el arroz, los quesos, jamones y embutidos, el pan, la pizza, etc. de gran importancia e interés en esta cocina.

La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

TEMA 2. LA PASTA Y LEGUMBRES

TEMA 3. CARNES Y PESCADOS

TEMA 4. LOS VINOS

TEMA 5. VERDURAS Y HORTALIZAS

TEMA 6. OTROS PRODUCTOS

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

