

Cocina Italiana

Cocina Italiana

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

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..

Metodología:

© icaformación2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

ntroducción. Introducción a la Cocina Italiana. Productos de la Cocina Italiana. La Pasta y Legumbres. Carnes y Pescados. Los Vinos. Verduras y Hortalizas. Otros Productos.

© icaformación2026