



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Curso Técnico de Cocina Italiana Profesional

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Curso Técnico de Cocina Italiana Profesional

Duración: 300 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Presentamos una sugestiva oportunidad para conocer en profundidad, disfrutar con los platos más típicos y aprender los requisitos de la buena mesa italiana. Un sabroso camino entre las recetas distintivas que ponen de manifiesto la relevancia de los sabores de los productos típicos de esta tierra. Una buena ocasión para poner en práctica lo aprendido y para obtener como resultado el conocimiento de una cultura gastronómica diferente a la nuestra.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Entre los objetivos prioritarios del curso destacan ayudar al alumno a tener un primer contacto con la gastronomía italiana aprendiendo conceptos generales de su cocina, ampliar conocimientos sobre zonas gastronómicas, sobre tipos y variedades de pasta, a diferenciar cuáles son las legumbres y verduras más utilizadas en la cocina italiana, conocer las especies de carnes tanto domésticas como salvajes o las especies de pescados y mariscos típicas en sus recetas. Además se enseña a reconocer los diferentes tipos de vinos italianos, identificar algunos de los aperitivos, licores y bebidas más utilizadas en Italia. Se proporcionan al alumno algunas de las recetas más típicas de la cocina italiana. Por último revelamos otros productos de tradición culinaria en Italia como el arroz, los quesos, jamones y embutidos, el pan o la pizza.

Para que te prepara

Te prepara para conocer una de las gastronomías más reconocidas y de prestigio del momento . La cocina Italiana nos ofrece grandes posibilidades en cuanto a innovación y nuevos sabores y nosotros en nuestro curso te ofrecemos cuantiosas alternativas para que aprendas nuevas maneras de cocinar y utilizar los alimentos combinando los ingredientes de una forma distinta a la habitual. Además gracias al curso aprenderás las recetas Italianas más distinguidas.

Salidas laborales

Hostelería, Restaurantes, Comercio, Turismo.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

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.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cocina Italiana'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cocina Italiana'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN.

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA.

El Arte en la Cocina Italiana.

Zonas Gastronómicas.

MÓDULO 2: PRODUCTOS DE LA COCINA ITALIANA.

TEMA 2. LA PASTA Y LEGUMBRES.

Introducción.

Variedades.

Recetario I.

Recetario II.

TEMA 3. CARNES Y PESCADOS.

La Carne en Italia.

Pescados y Mariscos.

Recetario I.

Recetario II.

TEMA 4. LOS VINOS.

Historia y Sistema 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 de Italia.

Diccionario del Vino.

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.

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.