

Cursos da modalidade presencial

Código do curso	PON-24-001
Denominación	COCIÑA ITALIANA
Persoas destinatarias	Persoal de cociña do Centro Príncipe Felipe da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Participantes por edición	20
Número de horas	30
Lugar e datas	Centro Príncipe Felipe, do 06/05/2024 ao 05/06/2024 Luns e mércores, de 16:30 a 19:30 h
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Adquirir os coñecementos necesarios para a elaboración de comida italiana
Contido	<p>1. Conceptualización da cociña italiana</p> <p>1.1. Introducción á cociña italiana</p> <p>1.2. Maquinaria e equipos básicos da cociña italiana: identificación e clasificación segundo características e funcionalidades</p> <p>1.3. Procesos, procedementos e operacións de produción na cociña italiana</p> <p>2. Utilización de materias primas culinarias e xéneros de uso común na cociña italiana</p> <p>2.1. Variedades máis importantes, clasificación, caracterización, calidades e aplicacións gastronómicas</p> <p>2.2. Formas de comercialización e tratamentos habituais: necesidades de conservación e rexeneración</p> <p>3. Praelaboración de xéneros culinarios de uso común na cociña italiana</p> <p>3.1. Preparación e corte de vexetais, cogomelos e trufa</p> <p>3.2. Preparación e corte de peixes, crustáceos e mariscos</p> <p>3.3. Preparación e corte de carnes, aves e pezas de caza</p> <p>3.4. Realización de operacións necesarias para obter preelaboracións culinarias</p> <p>4. Realización de elaboracións elementais da cociña italiana</p> <p>4.1. Realización de fondos, caldos, guarnicións e pasta</p> <p>4.2. Realización de pratos a base de pasta, legumes, verduras e hortalizas, carne, peixe e marisco</p> <p>5. Conservación e rexeneración de xéneros e elaboracións de cociña</p> <p>5.1. Equipamento básico asociado</p> <p>5.2. Técnicas e aplicacións sinxelas</p>