



## Cocina Italiana



## Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
  - Tutores
  - Profesores Especialistas





## Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



## Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Titulo, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





## **Objetivos:**

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.

## **Temario**

***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***





## Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



[www.educatrafic.es](http://www.educatrafic.es)

**Fundación educaTrafic**

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

