



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA  
GRANADA 18012  
tel. 900 44 22 44  
fax 900 10 17 99  
email info@grupo2000.es  
web www.grupo2000.es



## Cocina italiana



Modalidad: Distancia

Duración: 100 h

### 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

Los Vinos en Italia I

Los Vinos en Italia II

Los Vinos en Italia III

TEMA 5. Verduras y Hortalizas

Variedades I

Variedades II

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

Glosario

Bibliografía