



# Guía para el profesor

Cocina Italiana

LSGA1823



## Índice

Información general del curso .....	1
Metodología .....	2
Evaluación.....	3
Bibliografía.....	5
Tips importantes.....	6
Temario .....	7
Notas de enseñanza .....	9
Evidencia.....	9

## Información general del curso

### Modalidades

- Clave banner: LSGA1823
- Modalidad: Presencial

### Competencia del curso

Comprende los elementos gastronómicos propios de la cultura italiana y los integra en propuestas culinarias innovadoras para la satisfacción de las distintas audiencias.





## Metodología

Un certificado es un programa académico breve que consta de varios cursos, cuyos contenidos se elaboran con base en experiencias laborales y tiene como objetivo desarrollar competencias específicas en el estudiante, preparándolo para desempeñarse correctamente en un empleo.

Cada certificado está compuesto por tres o cuatro cursos, siendo el último el desarrollo de un proyecto o taller en el que se demuestra el logro de la competencia global establecida.

Un curso se divide en módulos y cada módulo se divide en temas. En los temas se encontrará lo siguiente:

- **Explicación**, que consiste en un conjunto de conceptos teóricos y ejemplos reales de la vida laboral que ayudarán a ampliar el conocimiento.
- **Recursos educativos** conformados por una selección de lecturas y videos disponibles en sitios Web que han sido debidamente curados por expertos y sirven como complemento de las explicaciones.
- **Actividades de aprendizaje**, cuyo propósito es aplicar y experimentar con los conceptos estudiados.
- **Evidencias**, que consisten en actividades que engloban las habilidades de todo el curso y cuya función principal es demostrar que se ha alcanzado la competencia general del curso.

Los resultados de cada actividad o evidencia se deben enviar a través de la plataforma educativa y se evaluarán según los criterios o rúbrica que se indique.

### Importante

Guarda una copia digital de todos los trabajos, actividades y evidencias que realices en tus cursos, pues estos archivos serán indispensables para poder realizar tu Proyecto Integrador (última materia del certificado). Con ellos formarás un portafolio personal de proyectos que será de mucha utilidad para organizar de manera estratégica el gran volumen de experiencias y aprendizajes obtenidos a lo largo de tu carrera; además, tu portafolio será un medio para enriquecer tu proyección profesional y demostrar todos tus conocimientos y habilidades, lo que permitirá exhibir tus logros ante posibles empleadores.

**Asegúrate de respaldar todos tus documentos en un dispositivo de almacenamiento físico, así como en algún servicio de nube (OneDrive, Google Drive, iCloud).**



## Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
15	Actividades	60
1	Avance 1 de evidencia	15
1	Entrega final de evidencia	25
		Total 100 puntos

Actividad	Ponderación
Actividad 1	4
Actividad 2	4
Actividad 3	4
Actividad 4	4
Actividad 5	4
Actividad 6	4
Actividad 7	4
Actividad 8	4
Actividad 9	4
Avance 1 de evidencia	15
Actividad 10	4
Actividad 11	4
Actividad 12	4
Actividad 13	4
Actividad 14	4
Actividad 15	4
Entrega final de evidencia	25
<b>Total</b>	<b>100</b>



## Bibliografía

### Libros de apoyo

- Hazan, M. (2022). *Essentials of Classic Italian Cooking: 30th Anniversary Edition: A Cookbook*. Estados Unidos: Knopf. ISBN: 978-0593534328
- Piras, C. (2015). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann. ISBN: 978-3848008490
- VV.AA. (2011). *La cuchara de plata* (2ª ed.). Inglaterra: Phaidon Press. ISBN 978-0714863719





## Tips importantes

- 1. Introducir la historia y la cultura**

Dedica tiempo a explicar la historia y la cultura de cada región de Italia antes de pasar a los platillos. Usa mapas, videos y documentales para contextualizar cómo las tradiciones culinarias surgieron y evolucionaron en cada región.
- 2. Incorporar ingredientes auténticos**

Siempre que sea posible, utiliza ingredientes auténticos italianos (como Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma, aceite de oliva extra virgen, etc.). Si no están disponibles, guía a los alumnos sobre sustituciones viables y cómo afectan el sabor y la autenticidad.
- 3. Incorporar la lengua italiana básica**

Enseña términos clave en italiano relacionados con la gastronomía (ejemplo: "al dente," "risotto", "antipasti"). Esto refuerza la inmersión cultural y enriquece la experiencia.
- 4. Realiza prácticas de laboratorio colaborativas**

Fomenta el trabajo en equipo dividiendo a los alumnos en grupos que preparen diferentes partes de un menú completo (antipasto, primo, secondo, dulce). Luego, organízalos para presentar y degustar en conjunto.
- 5. Explorar la influencia del terroir**

Dedica tiempo a analizar cómo el terroir (suelo, clima y geografía) de cada región influye en los ingredientes y sabores locales. Apóyate en imágenes o muestras reales de productos (hierbas, vinos, quesos).
- 6. Integrar la sustentabilidad en la cocina**

Enseña cómo aplicar principios de cocina sostenible en los platillos italianos, como el aprovechamiento de ingredientes y la reducción de desperdicios. Esto conecta con prácticas actuales y hace que la materia sea más relevante.



## Temario

<b>Tema 1</b>	<b>Introducción a la cocina italiana</b>
1	1.1 Historia 1.2 Cultura Gastronómica 1.3 Técnicas de cocina aplicadas
<b>Tema 2</b>	<b>Abruzzo</b>
2	2.1 Costumbres y cultura 2.2 Recetas predominantes de la región 2.3 Productores principales
<b>Tema 3</b>	<b>Puglia y Basilicata</b>
3	3.1 Cultura Gastronómica 3.2 Recetas principales 3.3 El vino de la región
<b>Tema 4</b>	<b>Calabria y Campania</b>
4	4.1 Historia de la región 4.2 Productores principales 4.3 El vino de la región
<b>Tema 5</b>	<b>Sardegna</b>
5	5.1 Cultura Gastronómica 5.2 Recetas Básicas 5.3 Productos principales
<b>Tema 6</b>	<b>Emilia Romagna</b>
6	6.1 Historia 6.2 Recetas predominantes 6.3 Productos principales
<b>Tema 7</b>	<b>Friuli-Venecia Giulia</b>
7	7.1 Cultura gastronómica 7.2 Recetas principales 7.3 Productos principales
<b>Tema 8</b>	<b>Lazio</b>
8	8.1 Cultura gastronómica 8.2 Recetas predominantes

	8.3 Productos destacados
<b>Tema 9</b>	<b>Liguria y Lombardía</b>
<b>9</b>	9.1 Historia de la región 9.2 Recetas más destacadas 9.3 El vino
<b>Tema 10</b>	<b>Marche y Molise</b>
<b>10</b>	10.1 Cultura regional 10.2 Recetas de la Zona 10.3 Productos destacados
<b>Tema 11</b>	<b>Piamonte</b>
<b>11</b>	11.1 Cultura de la región 11.2 Platos importantes 11.3 Productos principales
<b>Tema 12</b>	<b>Sicilia</b>
<b>12</b>	12.1 Costumbres y cultura 12.2 Recetas predominantes 12.3 Productos destacados
<b>Tema 13</b>	<b>Toscana</b>
<b>13</b>	13.1 Su historia 13.2 Recetas predominantes 13.3 Productos
<b>Tema 14</b>	<b>Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta</b>
<b>14</b>	14.1 Historia 14.2 Platos predominantes 14.3 Productos principales
<b>Tema 15</b>	<b>Umbría y Véneto</b>
<b>15</b>	15.1 Historia 15.2 Platos predominantes 15.3 Productos más destacados



## Notas de enseñanza

### Tema 1 Introducción a la cocina italiana

Utiliza un mapa de Italia para mostrar las regiones y su relación con los ingredientes típicos y técnicas culinarias. Haz que los alumnos identifiquen las regiones en el mapa y asocien sus ingredientes más emblemáticos (por ejemplo, albahaca y tomates en Liguria, trufas en Piamonte, cítricos en Sicilia).

Introduce a los alumnos a los ingredientes más representativos (aceites de oliva, quesos, especias, harinas, etc.) mediante una sesión de cata o manipulación. Esto ayudará a que comprendan las bases de la cocina italiana desde un enfoque sensorial.

Realiza una actividad comparativa para que los alumnos distingan entre un aceite de oliva de alta calidad y otro más genérico.

Mientras explicas la historia y cultura de la cocina italiana, muestra en vivo o en video técnicas esenciales como el amasado de pasta fresca, el emulsionado de un pesto genovés o el uso correcto de una mandolina para cortar finamente. Esto dará contexto práctico a la teoría y despertará el interés de los estudiantes.

### Tema 2 Abruzzo

Explica cómo la ubicación de Abruzzo, entre montañas y costas, influye en sus ingredientes y platillos típicos (por ejemplo, el uso de cordero, pescados y mariscos, y azafrán). Relaciona esto con tradiciones locales como las fiestas patronales y los festivales gastronómicos. También muestra imágenes o clips de festivales como la "Sagra degli Arrosticini". Muestra las tradiciones de Abruzzo, como la elaboración de sus quesos o la pesca en las costas del Adriático.

Realiza una sesión práctica donde los alumnos preparen un menú típico de Abruzzo, como arrosticini, maccheroni alla chitarra (pasta hecha a mano con un instrumento especial) o un postre como parrozzo.

Proporciona utensilios como la "chitarra" para cortar la pasta y explica su historia y uso. Si no cuentas con ella, adapta la práctica mostrando cómo replicar la técnica manualmente. Asegúrate de guiar a los estudiantes sobre cómo obtener los ingredientes clave (por ejemplo, harina de trigo duro, cordero de buena calidad) y cómo sustituirlos si es necesario.

### Tema 3 Puglia y Basilicata

Explica cómo la cocina de Puglia y Basilicata está profundamente arraigada en el concepto de sostenibilidad, usando ingredientes locales y técnicas que minimizan el desperdicio. Destaca platillos como las "orecchiette con cime di rapa" (Puglia) y la "ciambotta" (Basilicata), que ejemplifican el aprovechamiento de productos de temporada.

Organiza una clase en la que los estudiantes conozcan y manipulen los ingredientes más representativos, como el pan de Matera, el aceite de oliva extra virgen de Puglia, el queso burrata o las alubias. Complementa con una

pequeña cata de aceites de oliva para destacar las diferencias regionales. Proporciona imágenes de etiquetas DOP/IGP (Denominación de Origen Protegida) y fichas descriptivas de los ingredientes.

En el laboratorio, enseña técnicas clave como el amasado manual de orecchiette (pequeñas pastas en forma de oreja) y la preparación de focaccia pugliese. Explica cómo estas técnicas tradicionales forman parte de la identidad cultural de estas regiones. Usa tutoriales en video para mostrar la técnica del amasado y, si es posible, incluye utensilios auténticos como las bandejas para focaccia o herramientas manuales para modelar pasta.

#### Tema 4 Calabria y Campania

Explica cómo la historia de Calabria y Campania, desde la Magna Grecia hasta la influencia árabe y normanda, ha moldeado su gastronomía. Conecta los ingredientes y platillos típicos con estos antecedentes, como el uso de la 'nduja en Calabria o la creación de la pizza en Nápoles (Campania). Además, incluye imágenes o descripciones de platos emblemáticos como el ragù napolitano o los fileja calabreses. Realiza una discusión sobre cómo la inmigración y la globalización han influido en la percepción internacional de platillos como la pizza.

Presenta los ingredientes esenciales de estas regiones, como el chile picante y la bergamota en Calabria, o los tomates San Marzano, la mozzarella di bufala y el limón de Sorrento en Campania. Realiza una actividad donde los estudiantes comparen estos ingredientes con variedades similares de su entorno. Utiliza imágenes de etiquetas DOP/IGP para discutir su importancia. Complementa con lecturas sobre la protección de denominaciones de origen.

En el laboratorio, enseña a preparar platillos icónicos como la pasta alla Norma (Calabria) o la pizza Margherita (Campania). Explica la importancia de las técnicas tradicionales, como el amasado de la masa de pizza o la correcta cocción de los tomates. Usa videos donde se muestren utensilios como piedras para pizza o sartenes de hierro fundido, y permite que los alumnos experimenten con las técnicas tradicionales.

#### Tema 5 Sardeña

Introduce la clase con una explicación sobre cómo la insularidad de Sardeña ha influido en su gastronomía, combinando elementos mediterráneos y tradiciones únicas. Resalta ingredientes clave como el pecorino sardo, la bottarga y los mariscos frescos, explicando cómo la geografía de la isla ha moldeado su cocina. Usa mapas interactivos para mostrar las zonas costeras y montañosas de Sardeña, videos que destaquen la vida rural y las tradiciones locales, y muestras de ingredientes icónicos si es posible.

Realiza una práctica en la que los alumnos elaboren platillos representativos como el pane carasau (pan crujiente tradicional), la fregola sarda (pasta de sémola en forma de bolitas) o el porceddu (cochinillo asado). Explica el uso de técnicas tradicionales, como el horneado lento y el uso de hierbas locales como el mirto. Proporciona utensilios simples como rodillos para el pane carasau o morteros para salsas.

Relaciona los platillos con las festividades tradicionales de Sardeña, como la "Sagra del Redentore" o la celebración de San Efsio. Explica cómo estos eventos reflejan la relación de los sardos con sus ingredientes y platillos típicos.

## Tema 6 Emilia Romagna

Explica por qué Emilia Romagna es conocida como la "cuna de la gastronomía italiana". Relaciona su importancia con productos icónicos como el Parmigiano Reggiano, el prosciutto di Parma y el aceto balsámico di Modena, además de platillos como los tortellini y la lasagna alla bolognese. Describe cómo estos productos tienen denominaciones de origen que garantizan su autenticidad.

Usa videos documentales sobre la producción de Parmigiano Reggiano y aceto balsámico y muestra etiquetas DOP/IGP para analizar su significado con los alumnos. Organiza una discusión sobre cómo la autenticidad de los productos italianos impacta la economía y la reputación de la gastronomía regional en el mundo.

En el laboratorio, guía a los alumnos en la preparación de pasta fresca como tortellini, tagliatelle o ravioli, utilizando rodillos o máquinas de pasta. Acompaña las pastas con ragù a la bolognese o salsas típicas, explicando los tiempos y pasos necesarios para obtener resultados auténticos. Proporciona máquinas de pasta, rodillos y utensilios tradicionales, además de recetas auténticas.

Habla sobre las costumbres gastronómicas de Emilia Romagna, como el consumo de piadina en reuniones informales o la tradición de las cenas familiares con lasagna. Relaciona esto con festivales locales, como el "Festival del Prosciutto di Parma" o el "Festival del Culatello di Zibello".

## Tema 7 Friuli-Venezia Giulia

Explica cómo la ubicación fronteriza de Friuli-Venezia Giulia, cerca de Austria, Eslovenia y el mar Adriático ha influido en su gastronomía, combinando sabores italianos con toques centroeuropeos y balcánicos. Ejemplos como el uso de speck (jamón ahumado), polenta y platos como jota (sopa de frijoles, repollo y carne) reflejan esta fusión cultural.

En el laboratorio, guía a los alumnos en la preparación de platos representativos como frico (un pastel de queso y patatas), la jota, o dulces como gubana (un pastel relleno de nueces y frutas secas). Explica la importancia del queso Montasio y otros productos clave en la cocina regional. Proporciona ingredientes representativos, como quesos y harinas para polenta, e incluye recetas tradicionales.

Relaciona los platillos de Friuli Venezia-Giulia con sus festividades, como el "Festival del Prosciutto di San Daniele" o las celebraciones de vendimias locales. Explica cómo estas tradiciones refuerzan la identidad cultural de la región y el vínculo entre la comida y la comunidad. Incluye una sesión de degustación de productos típicos como el vino blanco Friulano o el San Daniele prosciutto, discutiendo sus características y maridajes.

## Tema 8 Lazio

Explica cómo la cocina de Lazio, particularmente la de Roma, está influenciada por su historia como el centro del Imperio Romano y su tradición campesina. Conecta esto con platillos icónicos como la carbonara, cacio e pepe, amatriciana y saltimbocca alla romana, resaltando su sencillez y uso de ingredientes asequibles, pero de alta calidad. Usa lecturas breves o videos que expliquen el origen de estos platos. Por ejemplo, analiza las leyendas sobre la creación de la carbonara o el impacto de la cultura judía en platos como el carciofi alla giudia (alcachofas fritas).

Presenta los ingredientes básicos de Lazio, como el guanciale, el queso pecorino romano, las alcachofas y los tomates frescos. Dedicar tiempo a enseñar la técnica precisa para preparar una salsa carbonara auténtica (sin crema) o a manejar las alcachofas correctamente para platillos como los carciofi alla romana.

Relaciona los platillos de Lazio con las costumbres locales, como el "aperitivo romano" o las reuniones familiares en trattorias, donde los platos son compartidos. Explica la importancia de la simplicidad y la calidad en la cocina romana.

## Tema 9 Liguria y Lombardía

Explica cómo Liguria, con su ubicación costera, se centra en sabores frescos, hierbas aromáticas y pescados, mientras que Lombardía, en el norte montañoso, se destaca por platillos ricos y sustanciosos con influencias alpinas. Compara platos como el pesto alla genovese (Liguria) y el risotto alla milanese (Lombardía) para ilustrar estas diferencias.

En el laboratorio, incluye prácticas como la preparación de pesto en mortero, destacando la importancia de las hierbas frescas y el aceite de oliva de Liguria. Por otro lado, enseña a preparar un risotto tradicional de Lombardía, enfocándose en la técnica de absorción del caldo y el uso del azafrán. Proporciona utensilios como morteros para el pesto y cazos de fondo grueso para el risotto. Acompaña las sesiones con recetas auténticas y tutoriales que expliquen los pasos clave. Realiza una comparación sensorial de un pesto hecho a mano frente a uno procesado para que los alumnos identifiquen la diferencia en sabor y textura.

Relaciona los platillos con las costumbres locales, como el uso de focaccia en Liguria como un alimento cotidiano o la importancia del panettone en Lombardía durante las festividades navideñas. Resalta productos icónicos como el queso gorgonzola y el vino Franciacorta de Lombardía.

## Tema 10 Marche y Molise

Explica cómo la diversidad geográfica de Marche, con su costa adriática y colinas, y de Molise, con su terreno montañoso, influye en los ingredientes y platillos de estas regiones. Destaca la cocina marinera de Marche, con platos como el brodetto (sopa de pescado), y la gastronomía rústica de Molise, con especialidades como cavatelli con ragù de cordero. Muestra videos o imágenes de mercados locales, resaltando productos frescos como mariscos de Marche o quesos de Molise.

En el laboratorio, incluye prácticas como la preparación de brodetto y cavatelli a mano, explicando las técnicas tradicionales y la importancia de los ingredientes frescos y de calidad. Por ejemplo, enseña cómo dar forma a

los cavatelli utilizando sólo las manos y un rodillo. Proporciona herramientas simples, como rodillos y tablas de madera, y organiza sesiones donde los alumnos trabajen con pescados frescos o cortes de carne utilizados en los platillos típicos.

Relaciona los platillos con las festividades y tradiciones de cada región, como la "Sagra del Brodetto" en Marche o la "Festa di San Giuseppe" en Molise. Explica cómo estos eventos refuerzan la identidad cultural y el uso de ingredientes estacionales y locales.

### Tema 11 Piamonte

Explica cómo la ubicación de Piamonte, rodeada de los Alpes y con un clima frío, influye en su gastronomía rica y sustanciosa. Destaca ingredientes como las trufas blancas de Alba, el arroz para risotto, las avellanas IGP y los vinos Barolo y Barbaresco. Relaciona estos productos con la tradición agrícola y vinícola de la región. Utiliza mapas que muestren las zonas vinícolas y las regiones productoras de trufas, videos sobre la cosecha de trufas, y fichas descriptivas de los ingredientes clave.

En el laboratorio, guía a los alumnos en la preparación de platillos típicos como el risotto al Barolo, el vitello tonnato y la bagna càuda. Enfócate en técnicas esenciales como la cocción precisa del risotto y la emulsión de salsas. Proporciona ingredientes auténticos o sus sustitutos de calidad, como arroz carnaroli para el risotto y vinos locales o equivalentes para las recetas. Complementa con tutoriales sobre técnicas clave, como limpiar y utilizar trufas.

Relaciona los platillos con eventos importantes como la Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba o las tradiciones familiares en torno a la bagna càuda, una experiencia gastronómica comunitaria. Explica cómo estas tradiciones refuerzan el sentido de identidad cultural de Piamonte.

### Tema 12 Sicilia

Explica cómo la cocina de Sicilia refleja las influencias de las culturas griega, árabe, normanda y española. Relaciona estas influencias con platillos icónicos como la caponata, la pasta alla Norma y los cannoli, y muestra cómo ingredientes como las berenjenas, almendras, cítricos y azafrán tienen raíces históricas en estas culturas. Usa mapas históricos para mostrar las rutas comerciales que conectaron Sicilia con otras culturas y videos que expliquen las influencias culinarias en los platillos.

En el laboratorio, enfócate en técnicas tradicionales sicilianas, como freír berenjenas para la pasta alla Norma, preparar arancini o dar forma a los cannoli. Explica la importancia de los ingredientes frescos y de calidad para lograr los sabores auténticos. Proporciona utensilios como moldes para cannoli y una variedad de ingredientes típicos, como ricotta fresca, albahaca y tomates.

Explica cómo la comida está profundamente integrada en las celebraciones sicilianas, como la "Festa di Santa Lucia" con el consumo de arancini o la "Festa di San Giuseppe" con los cannoli. Relaciona estas festividades con el uso de ingredientes estacionales y tradiciones familiares.

### Tema 13 Toscana

Explica cómo la cocina toscana se centra en ingredientes frescos y de alta calidad, cocinados de manera sencilla para resaltar sus sabores naturales. Conecta esto con platillos representativos como la ribollita, la bistecca alla fiorentina y la panzanella. Resalta el uso de ingredientes locales como aceite de oliva extra virgen, pan sin sal (pane sciocco) y hierbas frescas.

En el laboratorio, guía a los alumnos en la preparación de platillos clave como la ribollita (sopa de verduras y pan), el cacciucco (guiso de mariscos) o la bistecca alla fiorentina, explicando las técnicas específicas como el manejo del pan viejo o la cocción perfecta de la carne. Proporciona utensilios simples como ollas de hierro fundido y una parrilla o sartén para carnes. Si es posible, organiza una cata de aceites de oliva para que los alumnos identifiquen características clave como el sabor afrutado y el picante.

Relaciona los platillos toscanos con las costumbres locales, como la importancia de las cenas familiares y las celebraciones de festividades como la "Sagra dell'Olio Novo" o la "Festa della Bistecca". Explica cómo estas tradiciones refuerzan el vínculo de la región con sus productos y la comunidad.

### Tema 14 Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta

Explica cómo la ubicación geográfica de Trentino-Alto Adige y Valle d'Aosta, en los Alpes, ha moldeado su cocina con influencias austriacas, suizas y francesas. Relaciona estas influencias con platillos como el speck, los canederli (albóndigas de pan), la fonduta (queso fundido) y la polenta. Resalta cómo los productos lácteos, embutidos y alimentos de montaña son fundamentales. Usa mapas para ilustrar la proximidad de estas regiones con países vecinos y muestra imágenes de paisajes alpinos, mercados locales y festividades gastronómicas. Complementa con videos que expliquen la elaboración de productos icónicos como el fontina o el speck.

En el laboratorio, organiza prácticas donde los alumnos preparen platillos como los canederli, la fonduta con queso fontina o la polenta con carne de caza. Enséñales técnicas clave, como el amasado y formado de canederli, o la cocción lenta de la fonduta para evitar grumos. Proporciona utensilios como cacerolas de fondo grueso, tablas de madera y moldes para preparar pan de centeno (típico en la región). Asegúrate de usar ingredientes auténticos o sustitutos de calidad.

Relaciona los platillos con festividades como el "Mercatino di Natale" (mercados navideños) en Trentino-Alto Adige o el "Bataille de Reines" (lucha de vacas) en Valle d'Aosta. Explica cómo estas celebraciones reflejan el carácter rural y montañoso de estas regiones y su conexión con la comunidad y la naturaleza. Introduce una degustación de quesos típicos como el fontina y el toma, guiando a los alumnos en la identificación de sabores y texturas, y discutiendo maridajes con vinos regionales como el Gewürztraminer o el Torrette.

**Tema 15** Umbría y Véneto

Explica cómo Umbría, conocida como "el corazón verde de Italia", ofrece una cocina rústica basada en productos de la tierra como las trufas negras, el aceite de oliva y las lentejas de Castelluccio. Por otro lado, Véneto se caracteriza por su conexión con la laguna de Venecia, donde destacan los risottos, mariscos y el vino Prosecco. Relaciona esta diversidad con platillos como el risotto al nero di seppia (Véneto) y la torta al testo (Umbría).

En el laboratorio, guía a los alumnos en la preparación de platillos clave, como el risotto al radicchio (Véneto) y la zuppa di lenticchie (Umbría). Enseña técnicas específicas como la cocción del risotto, el uso de un mortero para moler especias o la correcta preparación de las trufas. Proporciona utensilios como cazuelas de fondo grueso para risottos, morteros y moldes tradicionales. Usa ingredientes auténticos como radicchio, trufas y lentejas de Castelluccio o sustitutos de calidad.

Explica cómo los platillos están integrados en las festividades de cada región, como el uso de trufas en las ferias gastronómicas de Umbría o la importancia de los vinos espumosos como el Prosecco en las celebraciones venecianas. Resalta también eventos como la "Infiorata di Spello" en Umbría y el "Carnaval de Venecia". Realiza una degustación de vinos típicos de ambas regiones, como el Sagrantino di Montefalco (Umbría) y el Soave (Véneto), explicando los maridajes con los platillos que preparen.



## Evidencia

### Avance 1 de evidencia

#### Descripción:

El alumno conocerá la gastronomía italiana mediante la creación y preparación de un menú representativo.

#### Instrucciones:

1. Reúnanse en equipos.
2. Investiguen las principales características de la cocina italiana.
3. De acuerdo con su investigación, determinen los ingredientes y técnicas de preparación de alimentos más importantes que se emplean de forma generalizada dentro de la cocina italiana.
4. Diseñen platillos inspirados en las recetas clásicas de las regiones de la cocina italiana.
5. Elaboren un menú con los platillos diseñados, el cual contenga lo siguiente:
  - a. Cinco entradas o antipasti.
  - b. Cinco platos fuertes. Nota: Las recetas que conformarán el menú deberán de ser originales e innovadoras inspiradas en las regiones de la cocina italiana.
  - c. Cinco postres.
  - d. Cinco tipos de vino que se puedan acompañar con cada platillo y que sean de las regiones de Italia.

## Entrega final de evidencia

### Descripción:

El alumno aprenderá a ejecutar recetas de la cocina italiana utilizando de manera óptima los ingredientes, técnicas y utensilios básicos de esta cocina, lo cual le permitirá tener un mejor aprovechamiento de los insumos que se emplean en las recetas.

### Instrucciones:

1. Antes de continuar con la evidencia, revisen en equipo la retroalimentación del docente para realizar las áreas de mejora en su menú.
2. Ejecuten una entrada o antipasti, un platillo fuerte y un postre, de las recetas que diseñaron.
3. Realicen el maridaje con dos vinos, uno para entrada y platillo fuerte, y uno para el postre.
4. Realicen un registro fotográfico de la preparación y el montaje de los platillos y bebidas.
5. Presenten sus platillos para degustación.
6. Durante la presentación deberán de justificar la elección de las recetas y mencionar en qué se inspiraron para poder crear dichas recetas.
7. Elaboren un documento con la recopilación de todos los datos realizados que incluya lo siguiente:
  - a. Portada.
  - b. Introducción.
  - c. Investigación con las principales características de la cocina italiana, los ingredientes y técnicas de preparación de alimentos más importantes que se emplean de forma generalizada dentro de esta cocina.
  - d. El menú con las recetas diseñadas.
  - e. Documentación de los platillos preparados.
  - f. Registro fotográfico de los platillos elaborados y su presentación.
  - g. Conclusión justificando la elección de las recetas y la inspiración para crear dichas recetas.