MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

SKU: EVOL-4843-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	30
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizadas en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

Contenidos

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.

2. Caracterización nutricional de las materias primas.

3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.

4. Denominaciones de origen.

5. Creación de fichas técnicas y de control.