

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.

