

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias primas culinarias

Duración: 30h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.