

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.
- ), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

### Contenido

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación