

UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA

SKU: EVOL-4780-VNO-B | **Categorías:** [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- 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.

Contenidos

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

