FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0342
Nombre: Materias Primas elementales de uso común en el bar-cafetería
Duración: 25 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Contenidos:

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.

2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Juliana, dados y tiras.

3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.

4. Técnicas de conservación para materias primas elementales.

5. Lugar de conservación de materias primas elementales.

6. diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.

7. Costes de materias primas sobre su elaboración.