

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0371

**Nombre:** Materias primas culinarias

**Duración:** 30 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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.