FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0831
Nombre: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina
Duración: 20 horas
Modalidad: Teleformación

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