

MATERIAS PRIMAS CULINARIAS



SKU: CT0371

Horas: 30

CONTENIDO

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.