



Materias primas culinarias

Sku: CT0371

Horas: 28

Formato: HTML

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.