

Materias primas en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en pastelería 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. Las materias primas no perecederas.
5. Las materias primas perecederas.
6. Denominaciones de origen.
7. Creación de fichas técnicas y de control