

Materias primas alimentarias en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación.

CONTENIDOS

1. Definición.
2. Clases y Tipos.