

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

