



Análisis Sensorial Y Conocimiento De Otros Productos Selectos De Consumo Directo Y Confección De Su Carta De Oferta

Sku: CT0431

Horas: 16

CONTENIDOS

1 Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos 2. Características y ciclo de vida de los jamones. cecinas. mojama. embutidos. foies micuit. caviar. conservas. semiconservas. ahumados. vinagres selectos. sales y otros productos alimentarios de consumo directo 3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería 4. La carta de productos alimentarios selectos 4.1. Las cartas digitales 4.2. Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería