



# Análisis Sensorial Y Conocimiento Del Aceite De Oliva Virgen Extra Y Confección De Su Carta De Oferta

**Sku:** CT0432

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1 Los tipos de aceites comestibles 2. Clasificación comercial de los aceites de oliva 3. El aceite de oliva virgen extra 3.1. Composición del aceite de oliva virgen extra 3.2. Elaboración del aceite de oliva virgen extra 3.3. Ciclo de vida de los aceites 3.4. Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra 4. Aceites españoles con denominación de origen protegida 5. Análisis sensorial de aceites 5.1. Cata de aceites nacionales e internacionales 6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración 7. La carta de aceites de oliva virgen extra 7.1. Las cartas digitales 7.2. Gestión de la carta 7.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra