



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

Sku: CT1556

Horas: 6

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Clases y tipos. 2.1. Carnes. (Bovino. ovino-caprino. equino. de caza. conejo. cerdo. aves). 2.2. Pescados. (De mar. de lagos y ríos. de piscifactorías). 2.3. Mariscos (moluscos. crustáceos). 2.4. Hortalizas (de invierno. de verano). 2.5. Hortalizas (de invierno. de verano). 2.7. Aceites (de oliva. de soja). 2.8 Vinagres (ácidos. balsámicos). 2.9. Sales (marinas. de manantiales salinos). 2.10 Sazonadores de plantas aromáticas. 2.11 Vinos (Tintos. blancos. rosados). 2.6Frutas (de regadío. de secano). 2.1. Carnes. (Bovino. ovino-caprino. equino. de caza. conejo. cerdo. aves). 2.2. Pescados. (De mar. de lagos y ríos. de piscifactorías). 2.3. Mariscos (moluscos. crustáceos). 2.4. Hortalizas (de invierno. de verano). 2.5. Hortalizas (de invierno. de verano). 2.7. Aceites (de oliva. de soja). 2.8 Vinagres (ácidos. balsámicos). 2.9. Sales (marinas. de manantiales salinos). 2.10 Sazonadores de plantas aromáticas. 2.11 Vinos (Tintos. blancos. rosados). Carne de ovino-caprino. Carne de equino. Aceite de oliva. Aceite de nuez.