



## **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.