



Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Sku: CT1562

CONTENIDOS

Horas: 20

Formato: HTML

1 Regeneración y conservación 1.1. Identificación de necesidades de regeneración y conservación 1.2. Sistemas y métodos básicos 1.3 Utilización de equipos de cocina adecuados para la regeneración y conservación de alimentos 2 Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales. 2.1. Identificación de necesidades de presentación comercial. 2.2. Promoción de productos de la agricultura y/o la ganadería utilizados en platos de la gastronomía local. 2.3. Promoción de Platos Típicos de la zona. 2.4. Promoción de la cocina de un alojamiento concreto situado en entornos rurales y/o naturales. 2.5. Promoción de productos de la zona con denominación de origen. 3. Tipos de presentación 3.1. Degustación de un producto concreto. 3.2. Degustación de varios productos. 3.3. Jornadas y/o Semana de gastronomía (local o regional). 3.4. Expositores para venta de los productos promocionados.