

ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA



SKU: CT0431

Horas: 15

CONTENIDO

- 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