

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0360

Nombre: Zonas de producción de productos más característicos en cocina

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Contenidos:

1. Nacionales.
2. Internacionales.
3. Denominación de origen.