

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0431

Nombre: Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo

directo y confección de su carta de oferta

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería. Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características. Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

Contenidos:

- 1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- 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.