

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### 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.