

CHARCUTERÍA Y FRUTERÍA

CHARCUTERIA:

- 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA.**
- 2. MATERIAS PRIMAS.**
- 3. COMPOSICIÓN DE EMBUTIDOS Y DERIVADOS CÁRNICOS.**
- 4. COMPOSICIÓN DEL QUESO.**
- 5. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES.**
- 6. ZONAS DE ELABORACIÓN. PRODUCTOS TÍPICOS.**
- 7. PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN**
- 8. CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE CHARCUTERÍA**
- 9. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS**

FRUTERÍA:

- 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS.**
- 2. CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS.**