


criteria

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO
Duración: 30h
Metodología: online

Objetivos

En este curso el alumno adquirirá los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

Contenidos y estructura del curso

1. Restauración diferida.
2. Cocina al vacío.
3. Pasteurización.
4. Esterilización.
5. Elaboraciones con N2 líquido (criogenia).
6. Esferificación.
7. Elaboración de espumas frías y calientes.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

