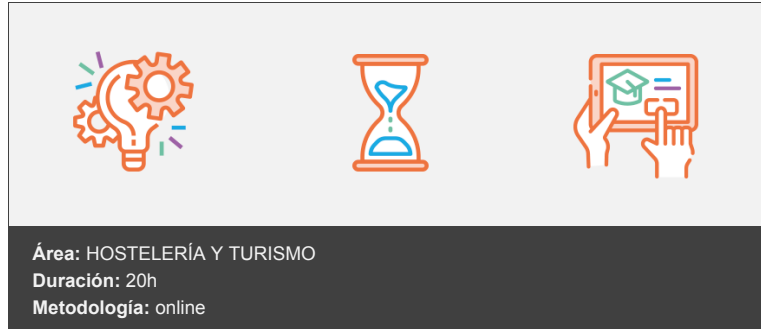


# criteria

## Cocina y gastronomía 2. quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados



### Objetivos

- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar.
- Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados.
- Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.

### Contenidos y estructura del curso

1. Los quesos.
2. Las entradas.
3. Canapés, sándwich y platos combinados.
4. Anexo 1.
5. Anexo 2.

### Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, 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 Criteria, 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

