

PROPUESTA FORMATIVA

Título Propuesto: El arte de la cata del Queso

Fechas y horario: 2 tardes a convenir

Objetivos:

Conocer el queso y aprender a manejarlo así como su evolución.

Como manejarlo y conservarlo. Utilidades propias.

Diferenciar los quesos de leche cruda y pasteurizada.

Manejar un queso para poder realizar una cata.

Contenidos:

A) Principio de cata

B) Armonías del queso

C) Defectos del queso

D) Confección de la tabla de queso

E) Diferenciar los quesos de leche cruda y pasteurizada

Metodología:

a) Explicación oral por parte del formador.

b) Audición y visión de PowerPoint y videos educativos

c) Explicación escrita en pizarra.

d) Corte y cata de los quesos

e) Escuchar al formador y realizar las preguntas pertinentes.

f) Escritura de una ficha de cata de queso

g) Corte de queso

Recursos didácticos y/o materiales:

- Dossier del alumno
- Bolígrafo
- Pizarra y rotuladores
- Cañón y pantalla.
- Tablas de cocina
- Cuchillos de cocina
- Platos
- Cubiertos

Dirigido a: Personal de sala y de cocina que quieran aumentar sus conocimientos sobre el queso.

