

Bocadillos y Sandwiches

Bocadillos y Sandwiches

Duración: horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Tipos de panes

Panes de España

Patés y aliños

BOCADILLOS CALIENTES

Tentempié de pollo y champñones

Pita con ternera al curri

Tosta de espárragos y jamón

Croque-monsieur y croque-madame

Croque de salmón

Bocadillo pleskaviska

Bocadito de tomates verdes fritos

Sandwich de ternera con salsa de yogus

© icaformación2026

Bocadillo italiano

Pita con cordero

Bocadillo blanco y negro

Perrito caliente picante

Panecillo relleno de carne y sobreasada

Hamburguesa de pollo con salsa boloñesa

Pita con salchichas de cerdo con salsa de ciruelas

Sandwich frito Monte Cristo

Sandwi ch de sobreasada, queso y miel

BOCADILLOS FRÍOS

Bocadillo de solomillo de cerdo y canónigos

Bocadillo de anchoas, granada y escarola

Bocadillo de esqueixada de bacalao y jamón de jabugo

Bocadillo de cangrejo con salsa rosa y naranja

Bocadillo indio de pollo y salsa de mango

Bocadillo marroquí

Bocadillo de rosbif

Sandwich Baviera

Bocadito rojo

Bocadito Niza

© icaformación2026

Bocadillo de pollo al estilo hindú

Bocadillo mediterráneo

Panecillo de queso fresco y atún a las hierbas

Sandwich sueco de marisco

Rollito de pan con anchoas y aliño de yogur

VEGETALES

Bocadillo primarveral

Bocadillo de pan negro con nueces, berros y queso

Bocadillo de tortilla de cebolla roja y hummus

DULCES

Crujiente de frutos secos y requesón

Brioche frito de fresa

Bocadito de salmón y kiwi

Brioche de jamón y piña

Sandwich de requesón y chocolate

© icaformación2026