



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Recetas de Pinchos

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Con el presente curso de Especialista en Recetas de Pinchos recibirá una formación especializada que le permitirá elaborar pinchos de manera muy sencilla. En España cada vez son más los locales que ofrecen este tipo de servicio, el de los pinchos, algo que está ampliamente extendido en el País vasco, por lo que surgen una oportunidad a la hora de ofrecer este tipo de servicios y destacar en un sector en auge. Es por esto que con la presente formación aprenderá a elaborar todo tipo de pinchos, ya sean pinchos de fruta, pinchos de tortilla, pinchos fríos, o incluso recetas de pinchos para bares.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
2. - Normativa general de higiene aplicable
3. - Alteración y contaminación de los alimentos
4. Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
5. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
6. Fuentes de contaminación de los alimentos
7. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

8. Limpieza y desinfección
9. - Disposiciones para la limpieza
10. Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
11. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Sistemas y métodos de conservación
2. - Instalaciones
3. - Temperaturas
4. - Envases adecuados
5. - Envases de vidrio
6. La congelación
7. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
8. - La correcta descongelación
9. Otros tipos de conservación
10. - Ventajas de la conservación al vacío
11. - Otras
12. - La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LOS PINCHOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. Orígenes de los pinchos
2. ¿Qué es un pincho?
3. Diferencias con los canapés y tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER PINCHOS: RECETAS DE PINCHOS

1. Pinchos de tortilla
2. Pinchos fríos
3. Pinchos de fruta



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es