



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Especialista en Recetas de Tapas

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Con el presente curso de Especialista en Recetas de Tapas recibirá una formación especializada que le permitirá elaborar tapas de manera muy sencilla. En España es la competencia existente entre bares que ofrecen tapas es muy elevada, por eso es importante destacar en el sector de la gastronomía para garantizar que se ofrece el mejor producto. Es por esto, que con la presente formación aprenderá multitud de recetas de tapas que le hará crecer como profesional, desde recetas de tapas españolas, tapas frías hasta recetas de tapas originales, así como recetas de tapas de diseño, y algunas otras recetas de tapas originales para bares.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN ELABORACIÓN DE TAPAS

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 TAPAS

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 LAS TAPAS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. Definición y tipos de tapas
2. Diferencia con los canapés y los pinchos
3. Variedades de tapas
4. Elaboración de tapas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER TAPAS: RECETAS DE TAPAS

1. Tapas españolas
2. Tapas frías
3. Recetas de tapas originales para bares
4. Recetas de tapas de diseño



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)