

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

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

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

OBJETIVOS

Las tapas, pinchos y canapés se han convertido en una forma diferente de comer: más ágil, placentera, variada y social. Una costumbre que empieza a rebasar la frontera entre los establecimientos públicos y los hogares españoles. Con este curso online de Tapas, Pinchos y Canapés el alumno aprenderá los conocimientos y habilidades necesarias para optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.

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 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. CÓMO HACER PINCHOS: RECETAS DE PINCHOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS GENERALES DE LOS CANAPÉS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. ¿Qué es un canapé?
2. Origen de los canapés
3. Tipos de canapés y su elaboración
4. ¿Qué diferencias existen con otros aperitivos?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CÓMO HACER CANAPÉS: RECETAS DE

CANAPÉS

1. Canapés de navidad
2. Canapés de salmón
3. Canapés con pan de molde
4. Canapés sencillos



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