

Tapas, Pinchos y Canapés

Tapas, Pinchos y Canapés

Duración: 80 horas

Precio: 420 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:

MÓDULO 1: Higiene Alimentaria

TEMA 1. Concepto de Alimento. Cadena Alimentaria

Introducción

Concepto de Alimento

La Cadena Alimentaria

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 2. Higiene Alimentaria

Concepto de Higiene Alimentaria

© icaformación2026

Consecuencias de una Mala Práctica Alimentaria

Medidas Higiénicas

Ventajas de una Buena Práctica Higiénica

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

MÓDULO 2: Conocimiento de Género

TEMA 3. Clasificación de los Géneros

Género Perecedero y No Perecedero

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

MÓDULO 3: Técnicas de Cocina

TEMA 4. Conservación de Alimentos

Conservación de Alimentos

La Refrigeración

© icaformación2026

La Congelación

La Deshidratación y Desecación

Encurtido

La Salazón y Curados

Adobo, Escabeche y Marinada

Pasteurización

Esterilizada

Ahumado

Nuevas Tecnologías

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

MÓDULO 4: Canapés, Tapas y Pinchos

TEMA 5. Aspectos Generales

Canapés, Tapas y Pinchos

Lo que hemos aprendido

Test

© icaformación2026

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 6. Variedades y Elaboración

Jamones, Embutidos y Quesos

Verduras I

Verduras II

Pescados

Carnes

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

MÓDULO 5: Recetario

TEMA 7. Vinagres, Vinagretas y Salsas

Vinagres

Vinagretas

Salsas de Acompañamiento I

Salsas de Acompañamiento II

© icaformación2026

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 8. Recetario

Canapés

Tapas I

Tapas II

Tapas III

Pinchos I

Pinchos II

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

© icaformación2026