



Tapas, pinchos y canapés.

Tapas, pinchos y canapés.

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Aprender la importancia que tiene una buena alimentación para conseguir un bienestar físico, síquico y social.
- Despiezar y preparar carnes y pescados de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de diferentes tipos de platos culinarios.
- Manipular las materias primas, según las necesidades, siguiendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos, para su posterior utilización en la elaboración de tapas, pinchos y canapés.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza en el área de producción culinaria.
- Conocer las diferentes técnicas de conservación de los productos alimentarios para evitar toxifinfecciones alimentarias, desecharlo, en caso de que sea necesario, los géneros deteriorados.
- Preparar y presentar platos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración

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.

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, Educadores/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.



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:

Tema 1. Géneros alimentarios Introducción 1.1. Alimento 1.1.1. Leche y productos lácteos 1.1.2. Carne, productos de pesca y huevos 1.1.3. Verduras y frutas 1.1.4. Alimentos feculentos y azucarados 1.1.5. Materias grasas 1.1.6. Bebidas 1.2. Pirámide alimenticia Tema 2. Hábitos alimentarios Introducción 2.1. Decálogo de una vida sana 2.2. Higiene alimentaria 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la alimentación 2.4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. 2.5. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. 2.6. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. 2.7. Requisitos de los manipuladores de alimentos. 2.7.1. Actitudes y hábitos del manipulador. Tema 3. Conservación de los alimentos 3.1. Identificación y clases 3.1.1. Conservación de los alimentos por frío 3.1.2. Conservación de los alimentos por calor 3.1.3. Otros métodos de conservación de los alimentos 3.2. Conservación de alimentos básicos. Tema 4. Limpieza y desinfección Introducción 4.1. Etapas de la limpieza 4.2. Etapas de la desinfección 4.3. Métodos de limpieza y desinfección 4.4. Productos a utilizar y su uso 4.5. Control y verificación de la limpieza 4.6. Planes generales de higiene Tema 5. Tapas, pinchos y canapés 5.1. Tapas 5.1.1. Historia de la tapa 5.1.2. Costumbres 5.1.3. Decálogo de las tapas en la cocina actual 5.2. Pinchos 5.2.1. Costumbres 5.3. Canapés 5.3.1. Características de los canapés 5.3.2. Tipos de canapés Tema 6. Alimentos básicos para la preparación de tapas, pinchos y canapés 6.1. Jamón 6.1.1. Proceso de curación del jamón 6.1.2. Cómo cortar jamón 6.1.3. Características organolépticas del jamón 6.2. Queso 6.2.1. Elaboración del queso 6.2.2. Tipos de quesos 6.2.3. Quesos españoles de más importancia 6.3. Fiambre 6.3.1. Elaboración del embutido 6.4. Verduras y hortalizas 6.4.1. Verduras y nutrición 6.4.2. Clasificación de las verduras y hortalizas 6.4.3. Principales verduras y hortalizas 6.4.3.1. Acelga 6.4.3.2. Ajo 6.4.3.3. Apio 6.4.3.4. Calabacín 6.4.3.5. Cebolla 6.4.3.6. Lechuga 6.4.3.7. Pimiento 6.4.3.8. Tomate 6.4.3.9. Zanahoria 6.5. Plantas aromáticas 6.5.1. Las hierbas aromáticas preferidas en cada país 6.5.2. Aromáticas, nutritivas y digestivas 6.5.3. Especias y condimentos 6.6. Pescado 6.6.1. Higiene en el consumo de pescado 6.6.2. Métodos de conservación del pescado 6.6.3. La descongelación: momento crítico 6.7. Carne 6.7.1. Características de la carne 6.7.2. Variedades 6.7.2.1. Carne de vacuno 6.7.2.2. Carne porcina 6.7.2.3. Carne de cordero 6.7.2.4. Carne de pollo 6.8. Salsas y vinagretas 6.8.1. Clasificación de salsas 6.8.2. Variedades Tema 7. Recetas 7.1. Tapas 7.2. Pinchos 7.3. Canapés Anexo 1 Anexo 2 Bibliografía /