



TÍTULO: Conocimientos de Tapas, Pinchos y Canapés

DURACIÓN: 30 H

■ OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos básicos para poder llevar a cabo la elaboración de tapas, pinchos y canapés, manteniendo unas medidas de higiene y seguridad con respecto a la conservación de los alimentos y su manipulación.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer qué son los alimentos, que tipos hay y cuáles son las medidas a adoptar para su conservación.
- Identificar los buenos hábitos alimentarios para una correcta práctica.
- Describir los riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos y las enfermedades que se pueden transmitir.
- Valorar la importancia de una buena salud e higiene personal.
- Conocer los requisitos, hábitos y actitudes que ha de tener el manipulador de alimentos.
- Identificar las distintas clases de alimentos e identificar la mejores formas de conservación para estos, ya sea por frío, calor o bien otros métodos.
- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección, así como las etapas que conlleva cada una y los métodos más apropiados para desarrollar estos procesos.
- Identificar los productos a utilizar para la limpieza y desinfección.
- Conocer cómo se puede desarrollar un Plan General de Higiene.
- Definir qué es una tapa, un pincho y un canapé, y señalar sus características más destacadas.
- Identificar los alimentos básicos necesarios para la elaboración de tapas, pinchos y canapés, así como conocer sus características para emplearlos de la mejor forma posible en la elaboración de estos productos.
- Conocer algunas de las elaboraciones más características de tapas, pinchos y canapés.



■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Géneros alimenticios**
 - La alimentación
- **Capítulo 2. Hábitos de alimentación**
 - Importancia de llevar una dieta sana y una vida saludable
 - Higiene alimentaria
 - Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (BPHC)
 - Riesgos de una manipulación incorrecta de los alimentos
 - Intoxicación, infección, toxiinfección y tipos de enfermedades
 - Salud e higiene personal
 - Requisitos del manipulador de alimentos
- **Capítulo 3. La conservación**
 - Aspectos a considerar
 - Conservación por frío
 - Conservación por calor
 - Otros métodos
 - Conservar alimentos básicos
- **Capítulo 4. Higienización: Limpieza + Desinfección**
 - Proceso de limpieza
 - Proceso de desinfección
 - Métodos y técnicas
 - Tipología de productos
 - Control y verificación de los procesos de limpieza y desinfección
 - PGH (Planes Generales de Higiene)
- **Capítulo 5. Tapas, pinchos y canapés**
 - Historia, definición, costumbres y decálogo de las tapas
 - Definición y costumbres de los pinchos
 - Definición, características y tipos de canapés
- **Capítulo 6. Alimentos para la base de las tapas, los pinchos y los canapés**
 - El jamón
 - El queso
 - La fiambre
 - Hortalizas y verduras
 - Las plantas aromáticas
 - El pescado
 - La carne
 - Salsas y vinagretas
- **Capítulo 7. Recetario**
 - Recetas de tapas
 - Recetas de pinchos
 - Recetas de canapés



- **Capítulo 8. Normativa relacionada con el manipulador de alimentos**
 - Formación del manipulador de alimentos
 - Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.