

CONOCIMIENTOS DE TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS

Modalidad: Teleformación

Horas: 30 Horas

Objetivos Generales:

- 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

Productos lácteos

Carnes, pescados y huevos

Frutas y verduras

Productos farináceos y azucarados

Grasas

Bebidas

La pirámide de alimentación

CAPÍTULO 2. HABITOS 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 CANAPES

El jamón

Proceso

Corte

Características organolépticas

El queso

Elaboración

Tipología

Los quesos españoles más representativos

La fiambre

Diferentes elaboraciones

Hortalizas y verduras

Clasificación

Las hortalizas y verduras más representativas

Las plantas aromáticas

Tipologías

Especias y condimentos

El pescado

Precauciones para el consumo de pescados

Conservación

Descongelación

La carne

Tipología
Salsas y vinagretas
Tipología

CAPÍTULO 7. RECETARIO

Recetas de tapas
Recetas de pinchos
Recetas de canapés

CAPÍTULO 8. NORMATIVAS RELACIONADAS 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