

TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS

Modalidad: Distancia / Teleformación

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 toxiinfecciones alimentarias, desechando, 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.

Contenidos

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. Especies 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