




HOTEL
TRAINING
SCHOOL

curso de
**CONOCIMIENTOS
DE TAPAS, PINCHOS
Y CANAPÉS**

30 HORAS 
duración

En este curso aprenderás a elaborar diferentes tipos de estos platos. Aprenderás a mantener las medidas de higiene y seguridad necesarias para utilizar y manipular alimentos durante la elaboración. Conocerás qué son los alimentos, los tipos y medidas a adoptar para su conservación y buenos hábitos alimentarios para una correcta práctica. Valorarás la importancia de una buena salud e higiene personal y también la del manipulador de alimentos. Finalmente, conocerás las diferencias entre limpieza y desinfección, sus etapas, métodos y productos más apropiados para estos procesos.

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.



específicos

- Conocer qué son los alimentos, tipos y 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 de un manipulador de alimentos.
- Identificar clases de alimentos y su mejor conservación, ya sea por frío, calor o bien otros métodos.
- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección, sus etapas y métodos más apropiados para 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 sus características.
- Identificar los alimentos básicos necesarios para la elaboración de tapas, pinchos y canapés, y sus características para emplearlos de la mejor forma posible.
- Conocer algunas de las elaboraciones más características.

CONTENIDO

1 *géneros alimenticios*

- 1.1 La alimentación.

2 *hábitos de alimentación*

- 2.1 Importancia de llevar una dieta sana y una vida saludable.
- 2.2 Higiene alimentaria.
- 2.3 Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (BPHC).
- 2.4 Riesgos de una manipulación incorrecta de los alimentos.
- 2.5 Intoxicación, infección, toxiinfección y tipos de enfermedades.
- 2.6 Salud e higiene personal.
- 2.7 Requisitos del manipulador de alimentos.

3 *la conservación*

- 3.1 Aspectos a considerar
- 3.2 Conservación por frío
- 3.3 Conservación por calor
- 3.4 Otros métodos
- 3.5 Conservar alimentos básicos

4 *higienización: limpieza, desinfección*

- 4.1 Proceso de limpieza.
- 4.2 Proceso de desinfección.
- 4.3 Métodos y técnicas.
- 4.4 Tipología de productos.
- 4.5 Control y verificación de los procesos de limpieza y desinfección.
- 4.6 PGH (Planes Generales de Higiene).

5 *tapas, pinchos y canapés*

- 5.1 Historia, definición, costumbres y decálogo de las tapas.
- 5.2 Definición y costumbres de los pinchos.
- 5.3 Definición, características y tipos de canapés.

6 *alimentos para, tapas pinchos y canapés*

- 6.1 El jamón.
- 6.2 El queso.
- 6.3 La fiambre.
- 6.4 Hortalizas y verduras.
- 6.5 Las plantas aromáticas.
- 6.6 El pescado.
- 6.7 La carne.
- 6.8 Sals y vinagretas.

7 *recetario*

- 7.1 Recetario de tapas
- 7.2 Recetas de pinchos
- 7.3 Recetas de canapés

8 *normativa del manipulador de alimentos*

- 8.1 Formación del manipulador de alimentos.
- 8.2 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.