

TAPAS, PINCHOS Y CANAPES

El objetivo de este curso es analizar y diferenciar los conceptos de Alimentación y Nutrición. Identificar los diferentes tipos de alimentos según su función en el organismo. Aprender el concepto de Cadena Alimentaria. Analizar el proceso de APPCC. Definir y conocer las características generales de la trazabilidad de los alimentos. Entender y diferenciar los conceptos de Alimentación y Nutrición. Identificar los diferentes tipos de alimentos según su función en el organismo. Aprender el concepto de Cadena Alimentaria. Conocer el proceso de APPCC. Definir y conocer las características generales de la trazabilidad de los alimentos. Diferenciar los conceptos de Género Perecedero y No perecedero. Analizar las diferentes alteraciones que afectan a los alimentos. Conocer la vida útil de los alimentos. Estudiar el por qué del uso de aditivos. Conocer los principios generales de los diferentes métodos de conservación de los alimentos, así como su clasificación y diferencias. Conocer que es un canapé, tapa y pintxo. Aprender sus clasificaciones. Identificar los diferentes tipos según su clasificación. Establecer y conocer las diferencias entre ellos. Conocer los conceptos de jamones, embutidos, quesos, verduras, carnes y pescados. Aprender sus diferentes clasificaciones y variedades. Identificar y conocer sus diferentes procesos de elaboración. Entender y diferenciar los conceptos Vinagres, vinagretas y Salsas de acompañamiento. Identificar los diferentes tipos de salsas más empleados a la hora de elaborar tapas, pintxos y canapés. Conocer las principales elaboraciones de tapas, pintxos y canapés, más representativas del recetario Español.

CONTENIDO DEL CURSO:

Higiene Alimentaria.

Concepto de Alimento.

Cadena Alimentaria.

Higiene Alimentaria.

Conocimiento de Género.

Clasificación de los Géneros.

Técnicas de Cocina.

Conservación de Alimentos.

Canapés, Tapas y Pinchos.

Aspectos Generales.

Variedades y Elaboración.

Recetario.

Vinagres, Vinagretas y Salsas.

Recetario.