

TÍTULO: CONOCIMIENTOS DE TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS

HORAS: 30

DESCRIPCIÓN:

En esta acción formativa se va a desarrollar el contenido sobre Conocimientos de Tapas, pinchos y canapés, permitiendo al alumnado adquirir el conocimiento y las competencias necesarias para conseguir poder elaborar diferentes tipos de tapas, pinchos y canapés; manteniendo para ello una medidas de higiene y seguridad con respecto a los alimentos que se van a utilizar y la manipulación de estos.

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 del curso

- 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.