ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Preparación de aperitivos

Preparación de aperitivos

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA
1.1. HISTORIA (INTRODUCCIÓN)
1.2. LA COCINA MODERNA
1.3. A PROPÓSITO DE LA PROFESIÓN DE COCINERO

TEMA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO
2.1. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA
2.2. LA COMPRA
2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES
2.4. MÉTODOS DE COCCIÓN

© ESEFOR 2026

2.4.1. ANÁLISIS Y PRINCIPIOS DE LAS DIFERENTES COCCIONES
2.4.2. LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN
2.5. LA CONDIMENTACIÓN (SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS)
2.6. LA PRESENTACIÓN (EL TRINCHADO)

TEMA 3. VOCABULARIO
3.1. TÉRMINOS DE COCINA
3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS
3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS
3.3.1. HIERBAS Y ESPECIAS: DEFINICIONES

TEMA 4. APERITIVOS: TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS. LOS CANAPÉS
4.1. TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS
4.2. LOS CANAPÉS
4.2.1. LOS CANAPÉS FRÍOS
4.2.2. LOS CANAPÉS CALIENTES

TEMA 5. SANDWICHES Y BOCADILLOS
5.1. INTRODUCCIÓN
5.2. LOS SANDWICHES
5.2.1. TIPOS DE SANDWICHES
5.3. LOS BOCADILLOS
TEMA 6. LAS ENSALADAS
6.1. LAS ENSALADAS. INTRODUCCIÓN
6.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS
6.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS
6.4. LOS ALIÑOS
6.5. HORTALIZAS MÁS UTILIZADAS EN ENSALADAS
6.6. ENSALADAS SIMPLES, COMPUESTAS Y TEMPLADAS

TEMA 7. FIAMBRES Y AHUMADOS
7.1. LOS FIAMBRES
7.2. PESCADOS AHUMADOS
7.2.1. AHUMADO EN FRÍO Y EN CALIENTE
7.2.2. EL SALMÓN AHUMADO
7.3. CARPACIOS: CARNES Y PESCADOS CRUDOS EN FINAS LONCHAS

TEMA 8. EMPANADAS Y EMPANADILLAS
8.1. LAS EMPANADAS: INTRODUCCIÓN
8.2. LAS EMPANADILLAS

TEMA 9. QUICHES Y TARTAS
9.1. TARTAS
9.2. QUICHES

TEMA 10. MOUSSES Y PASTELES
10.1. LAS MOUSSES
10.2. LOS PASTELES

TEMA 11. TERRINAS Y PATÉS
11.1. PATÉS
11.2. TERRINAS

TEMA 12. HUEVOS Y TORTILLAS
12.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCIÓN
12.1.1. CLASIFICACIÓN
12.1.2. LOS HUEVOS EN LA COCINA

© ESEFOR 2026

12.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS
12.2.1. DUROS
12.2.2. HUEVOS FRITOS
12.2.3. HUEVOS REVUELTOS
12.3. TORTILLAS

TEMA 13. PASTAS Y PIZZAS
13.1. LA PASTA. INTRODUCCIÓN
13.1.1. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU ELABORACIÓN
13.1.2. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SUS COMPONENTES
13.1.3. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU FORMA
Y TERMINACIÓN
13.2. COCCIÓN DE LA PASTA
13.3. EL QUESO Y LA PASTA
13.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MÁS HABITUALES
13.5. LAS PIZZAS

TEMA 14. COCKTAILS
14.1. INTRODUCCIÓN
14.2. CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA DE LOS MARISCOS: MOLUSCOS, CEFALÓPODOS, CRUSTÁCEOS
14.3. CARACTERÍSTICAS A TENER EN CUENTA PARA LA COMPRA DE PESCADOS Y MARISCOS
14.4. OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS MARISCOS
14.5. MARISCOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
14.6. SALSAS MÁS UTILIZADAS
14.7. ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS
14.8. LOS COCKTAILS

TEMA 15. ARROCES Y VERDURAS
15.1. EL ARROZ: INTRODUCCIÓN
15.1.1. CLASIFICACIÓN
15.1.2. EL ARROZ COMO GUARNICIÓN
15.1.3. EL ARROZ Y SU COCCIÓN
15.2. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCIÓN
15.2.1. CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS SEGÚN SU PROCEDENCIA
15.2.2. CÓMO COMPRAR VERDURAS Y HORTALIZAS
15.2.3. CONSERVACIÓN DE VERDURAS Y HORTALIZAS
15.2.4. LAS VERDURAS EN LA COCINA

TEMA 16. LAS SALSAS MÁS HABITUALES EN CAFETERÍAS Y SNACKS-BAR
16.1. LAS SALSAS. INTRODUCCIÓN
16.2. LOS FONDOS DE COCINA
16.2.1. FONDO OSCURO
16.2.2. FONDO BLANCO
16.2.3. CALDO DE AVE
16.2.4. FONDO DE PESCADO
16.2.5. GLACÉ DE TERNERA -AVE-CAZA
16.3. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACIÓN Y REALIZACIÓN
16.4. TRABAZONES. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LOS TRABAZONES Y LAS SALSAS
16.4.1. TRABAZÓN CON CEREALES Y ALMIDONES
16.4.2. TRABAZÓN CON HUEVO
16.4.3. TRABAZÓN CON MATERIAS GRASAS
16.4.4. TRABAZÓN CON PURÉS DE VERDURAS
16.5. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE
16.5.1. EL JUGO LIGADO
16.5.2. SALSA BECHAMEL Y DERIVADAS
16.5.3. SALSA VELOUTÉ Y DERIVADAS
16.5.4. SALSA DE TOMATE. DIFERENTES VARIANTES

© ESEFOR 2026

16.6. OTRAS SALSAS BÁSICAS: PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS
16.6.1. SALSAS EMULSIONADAS
16.6.2. SALSA VINAGRETA
16.6.3. SALSA CREMA
16.7. MANTEQUILLAS
16.7.1. MANTEQUILLAS COMPUESTAS

TEMA 17. EL QUESO
17.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN
17.2. ELABORACIÓN
17.3. CLASIFICACIÓN
17.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 18. PASTELERÍA
18.1. MASAS FERMENTADAS
18.2. HOJALDRE
18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)

© ESEFOR 2026