ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Tapas, pinchos y canapés.

Tapas, pinchos y canapés.

Duración: 60 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. 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

© ESEFOR 2026

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. Especias 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 /

© ESEFOR 2026