

## Preparación de aperitivos



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

#### Objetivos generales

####

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

####

- Adquirir una formación tanto teórica como práctica que les permita alcanzar, no sólo el conocimiento de los métodos más tradicionales, sino también el reciclaje en cuanto a las nuevas tendencias, así como la terminología aplicada.

####

#### Objetivos específicos

####

- Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.

####

- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.

####

- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.

####

- Capacitar al alumno para la elaboración de canapés y aperitivos.

####

- Facultar al alumno para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.

####

- Facilitar al trabajador los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando

modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.

####

- Dar a conocer al trabajador las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.

####

- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.

####

- Conseguir que el trabajador actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

## CONTENIDOS

### 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
  - 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
- 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

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 VARIETADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 18. PASTELERÍA

18.1. MASAS FERMENTADAS

18.2. HOJALDRE

18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso

a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.