

Módulo 1 Preparación de aperitivos



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

“El objetivo general de este módulo es dar a conocer las pautas y las materias primas necesarias para la preparación de aperitivos para reuniones, buffet y cóctel.

La finalidad de esta formación es que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para conocer, gestionar, organizar, y cocinar canapés fríos y calientes, tapas y sándwiches en eventos. Para ello, daremos a conocer pautas de compra y de cocina, así como un repaso de las características de diferentes alimentos que son clásicos en este tipo de platos.

Al finalizar este módulo, el alumno será capaz de:

- Conocer el origen de los aperitivos.
- Ser consciente de la importancia de una buena organización en cocina y la compra previa al cocinado.
- Conocer las principales características y peculiaridades de los procesos de cocción y elaboración del producto.
- Ampliar conocimientos sobre la gastronomía española.

“

CONTENIDOS

“UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA PARA LA PREPARACIÓN DE APERITIVOS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1. Definición y origen de los aperitivos
- 1.2. Términos de cocina
- 1.3. Claves para optimizar la compra
- 1.4. Operaciones preliminares
- 1.5. Métodos de cocción

Resumen

UNIDAD 2. TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS FRÍOS Y CALIENTES

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Canapés
 - 2.1.1. Fríos
 - 2.1.2. Calientes
 - 2.1.3. Recetas
- 2.2. Ensaladillas
 - 2.2.1. Recetas
- 2.3. Fiambres

- 2.3.1. Jamón ibérico
- 2.3.2. Tipos de ibérico
- 2.3.3 .Embutidos y chacinas

- 2.4. Quesos
 - 2.4.1. Tipos de quesos
 - 2.4.2. Quesos más conocidos en España
- 2.5. Ahumados y encurtidos
 - 2.5.1. Salmón ahumado
 - 2.5.2. Boquerones en vinagre
 - 2.5.3. Anchoas
 - 2.5.4. Otros

Resumen

UNIDAD 3. SÁNDWICHES Y ELABORACIONES CON HUEVO

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Cómo elaborar sándwiches
 - 3.1.1. Tipos de sándwiches que existen
 - 3.1.2. Recetas
- 3.2. Elaboraciones con huevo
 - 3.2.1. Frías
 - 3.2.2. Calientes
 - 3.2.3. Salsas con huevo y precauciones a tomar
 - 3.2.4. Recetas

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO

"