

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Tapas, Pinchos y Canapés

**Duración:** 60h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

Enseñar los conocimientos y habilidades necesarias para ser capaces de optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.

### Contenido

Tema 1: Concepto de Alimento. Cadena Alimentaria

Tema 2: Higiene Alimentaria

Tema 3: Clasificación de los Géneros

Tema 4: Conservación de Alimentos

Tema 5: Aspectos Generales

Tema 6: Variedades y Elaboración

Tema 7: Vinagres, Vinagretas y Salsas

Tema 8: Recetario