



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista en Recetas de Pinchos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialista en Recetas de Pinchos

duración total: 150 horas

horas teleformación: 75 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Con el presente curso de Especialista en Recetas de Pinchos recibirá una formación especializada que le permitirá elaborar pinchos de manera muy sencilla. En España cada vez son más los locales que ofrecen este tipo de servicio, el de los pinchos, algo que está ampliamente extendido en el País vasco, por lo que surgen una oportunidad a la hora de ofrecer este tipo de servicios y destacar en un sector en auge. Es por esto que con la presente formación aprenderá a elaborar todo tipo de pinchos, ya sean pinchos de fruta, pinchos de tortilla, pinchos fríos, o incluso recetas de pinchos para bares.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer las distintas medidas de higiene alimentaria necesaria para la elaboración de pinchos.
- Conocer la clasificación de los géneros de los alimentos.
- Conocer las diferentes técnicas de conservación de los alimentos empleados en la elaboración de pinchos.

para qué te prepara

El presente curso de Especialista en Recetas de Pinchos le proporcionará una formación única en el sector. Aprenderá a realizar recetas fáciles y variadas que le permitirán marcar la diferencia en un sector de pinchos en auge.

salidas laborales

Cocinero / Chef / Chef especializado en pinchos/ Cocina de diseño

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Recetas de Pinchos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

- 1.Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - 1.- Normativa general de higiene aplicable
 - 2.- Alteración y contaminación de los alimentos
- 2.Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
 - 1.- Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 4.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 5.Limpieza y desinfección
 - 1.- Disposiciones para la limpieza
- 6.Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 7.Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

- 1.Clasificación de las materias primas
- 2.Clasificación gastronómica
- 3.Caracterización nutricional de las materias primas
- 4.Clasificación comercial: formas de comercialización
- 5.Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

- 1.Sistemas y métodos de conservación
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Temperaturas
 - 3.- Envases adecuados
 - 4.- Envases de vidrio
- 2.La congelación
 - 1.- La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 - 2.- La correcta descongelación
- 3.Otros tipos de conservación
 - 1.- Ventajas de la conservación al vacío
 - 2.- Otras
 - 3.- La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LOS PINCHOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

- 1.Orígenes de los pinchos
- 2.¿Qué es un pincho?
- 3.Diferencias con los canapés y tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER PINCHOS: RECETAS DE PINCHOS

- 1.Pinchos de tortilla
- 2.Pinchos fríos
- 3.Pinchos de fruta

