







IN
—
BU

Especialista en



INESEM

SINESS SCHOOL

Recetas de Tapas

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Especialista en

duración total: 150 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Con el presente curso de Especialista en Recetas de Tapas que le permitirá elaborar tapas de manera muy sencilla. La demanda de tapas entre bares que ofrecen tapas es muy elevada, por eso esta formación gastronómica para garantizar que se ofrece el mejor producto. Durante la formación aprenderá multitud de recetas de tapas que le permitirán elaborar recetas de tapas españolas, tapas frías hasta recetas de tapas de diseño, y algunas otras recetas de tapas originales p

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Formarse en la higiene alimentaria en la elaboración d
- Aprender a clasificar los géneros de alimentos.
- Conocer los aspectos generales de las tapas, las varie
- Aprender un abanico de recetas de tapas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso de Especialista en Recetas de Tapas sector, aprenderá a realizar recetas fáciles y variadas que sector cada vez más disputado.

salidas laborales

Cocinero / Chef / Chef especializado en tapas / Cocina c

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Recetas de Tapas'

+ Información Gratis



+ Información Gratis



Especialista en

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

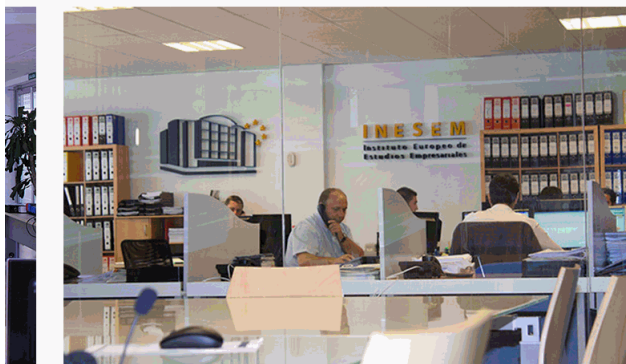
+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Recetas de Tapas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN EL

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

+ Información Gratis

- 1.- Factores que contribuyen al deterioro de los alir
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 4.Principales factores que contribuyen al crecimiento b
- 5.Limpieza y desinfección

1.- Disposiciones para la limpieza

- 6.Material en contacto con los alimentos: tipos y requisi
- 7.Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicacione

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉN

- 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 CONSERVACIÓ ELABORACIÓN DE TAPAS

- 1.Sistemas y métodos de conservación
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Temperaturas
 - 3.- Envases adecuados
 - 4.- Envases de vidrio

+ Información Gratis

2.La congelación

- 1.- La ultra congelación y la conservación de los pr
- 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 c

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE L

- 1.Definición y tipos de tapas
- 2.Diferencia con los canapés y los pinchos
- 3.Variedades de tapas
- 4.Elaboración de tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER TAPAS: RECET

- 1.Tapas españolas
- 2.Tapas frías
- 3.Recetas de tapas originales para bares
- 4.Recetas de tapas de diseño

+ Información Gratis

+ Información Gratis