

Módulo 1 Preparación de aperitivos (30 Horas)

AF: 32050

OBJETIVO

"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."

INDICE

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