

## **CURSO DE TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS**

### **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE APERITIVOS**

- a) Historia y origen de las tapas, pinchos y canapés.
- b) Importancia de los aperitivos en la gastronomía.
- c) Tendencias actuales en la cocina de aperitivos.

### **MÓDULO 2: TÉCNICAS DE COCINA BÁSICAS**

- a) Seguridad en la cocina.
- b) Herramientas y utensilios esenciales.
- c) Técnicas de cocción avanzadas.
- d) Cortes de verduras, carnes y pescados.

### **MÓDULO 3: INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS**

- a) Selección y compra de ingredientes frescos y de calidad.
- b) Características de ingredientes clave como frutos del mar, carnes, verduras, quesos y embutidos.
- c) Estacionalidad de los ingredientes y su influencia en la planificación de menús.

### **MÓDULO 4: TAPAS TRADICIONALES**

- a) Preparación de tapas clásicas: tortilla española, croquetas, patatas bravas, etc.
- b) Presentación y emplatado.
- c) Ajuste de recetas para adaptarlas a preferencias dietéticas.

### **MÓDULO 5: PINCHOS Y MONTADITOS**

- a) Creación de pinchos y montaditos variados.
- b) Utilización de pan y otros soportes.
- c) Decoración y presentación artística.

### **MÓDULO 6: CANAPÉS**

- a) Concepto de canapés y su historia.
- b) Preparación de canapés fríos y calientes.
- c) Diseño y presentación de canapés para eventos.