

Preparación de aperitivos

Preparación de aperitivos

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

- Adquirir una formación tanto teórica como práctica que les permita alcanzar, no sólo el conocimiento de los métodos más tradicionales, sino también el reciclaje en cuanto a las nuevas tendencias, así como la terminología aplicada.
- Objetivos específicos Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.
- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.
- Capacitar al alumno para la elaboración de canapés y aperitivos.
- Facultar al alumno para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.
- Facilitar al trabajador los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.
- Dar a conocer al trabajador las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.
- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.
- Conseguir que el trabajador actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA
1.1. HISTORIA (INTRODUCCIÓN)
1.2. LA COCINA MODERNA
1.3. A PROPÓSITO DE LA PROFESIÓN DE COCINERO

TEMA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO
2.1. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA
2.2. LA COMPRA
2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES
2.4. MÉTODOS DE COCCIÓN
2.4.1. ANÁLISIS Y PRINCIPIOS DE LAS DIFERENTES COCCIONES
2.4.2. LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN
2.5. LA CONDIMENTACIÓN (SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS)
2.6. LA PRESENTACIÓN (EL TRINCHADO)

TEMA 3. VOCABULARIO
3.1. TÉRMINOS DE COCINA
3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS
3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS
3.3.1. HIERBAS Y ESPECIAS: DEFINICIONES

TEMA 4. APERITIVOS: TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS. LOS CANAPÉS
4.1. TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS
4.2. LOS CANAPÉS
4.2.1. LOS CANAPÉS FRÍOS
4.2.2. LOS CANAPÉS CALIENTES

TEMA 5. SANDWICHES Y BOCADILLOS

© ICA FORMACION 2026

5.1. INTRODUCCIÓN
5.2. LOS SANDWICHES
5.2.1. TIPOS DE SANDWICHES
5.3. LOS BOCADILLOS
TEMA 6. LAS ENSALADAS
6.1. LAS ENSALADAS. INTRODUCCIÓN
6.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS
6.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS
6.4. LOS ALIÑOS
6.5. HORTALIZAS MÁS UTILIZADAS EN ENSALADAS
6.6. ENSALADAS SIMPLES, COMPUESTAS Y TEMPLADAS

TEMA 7. FIAMBRES Y AHUMADOS
7.1. LOS FIAMBRES
7.2. PESCADOS AHUMADOS
7.2.1. AHUMADO EN FRÍO Y EN CALIENTE
7.2.2. EL SALMÓN AHUMADO
7.3. CARPACIOS: CARNES Y PESCADOS CRUDOS EN FINAS LONCHAS

TEMA 8. EMPANADAS Y EMPANADILLAS
8.1. LAS EMPANADAS: INTRODUCCIÓN
8.2. LAS EMPANADILLAS

TEMA 9. QUICHES Y TARTAS
9.1. TARTAS
9.2. QUICHES

TEMA 10. MOUSSES Y PASTELES
10.1. LAS MOUSSES
10.2. LOS PASTELES

TEMA 11. TERRINAS Y PATÉS
11.1. PATÉS
11.2. TERRINAS

TEMA 12. HUEVOS Y TORTILLAS
12.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCIÓN
12.1.1. CLASIFICACIÓN
12.1.2. LOS HUEVOS EN LA COCINA
12.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS
12.2.1. DUROS
12.2.2. HUEVOS FRITOS
12.2.3. HUEVOS REVUELTOS
12.3. TORTILLAS

TEMA 13. PASTAS Y PIZZAS
13.1. LA PASTA. INTRODUCCIÓN
13.1.1. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU ELABORACIÓN
13.1.2. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SUS COMPONENTES
13.1.3. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU FORMA
Y TERMINACIÓN
13.2. COCCIÓN DE LA PASTA
13.3. EL QUESO Y LA PASTA
13.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MÁS HABITUALES
13.5. LAS PIZZAS

TEMA 14. COCKTAILS

© ICA FORMACION 2026

14.1. INTRODUCCIÓN
14.2. CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA DE LOS MARISCOS: MOLUSCOS, CEFALÓPODOS, CRUSTÁCEOS
14.3. CARACTERÍSTICAS A TENER EN CUENTA PARA LA COMPRA DE PESCADOS Y MARISCOS
14.4. OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS MARISCOS
14.5. MARISCOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
14.6. SALSAS MÁS UTILIZADAS
14.7. ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS
14.8. LOS COCKTAILS

TEMA 15. ARROCES Y VERDURAS
15.1. EL ARROZ: INTRODUCCIÓN
15.1.1. CLASIFICACIÓN
15.1.2. EL ARROZ COMO GUARNICIÓN
15.1.3. EL ARROZ Y SU COCCIÓN
15.2. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCIÓN
15.2.1. CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS SEGÚN SU PROCEDENCIA
15.2.2. CÓMO COMPRAR VERDURAS Y HORTALIZAS
15.2.3. CONSERVACIÓN DE VERDURAS Y HORTALIZAS
15.2.4. LAS VERDURAS EN LA COCINA

TEMA 16. LAS SALSAS MÁS HABITUALES EN CAFETERÍAS Y SNACKS-BAR
16.1. LAS SALSAS. INTRODUCCIÓN
16.2. LOS FONDOS DE COCINA
16.2.1. FONDO OSCURO
16.2.2. FONDO BLANCO
16.2.3. CALDO DE AVE
16.2.4. FONDO DE PESCADO
16.2.5. GLACÉ DE TERNERA -AVE-CAZA
16.3. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACIÓN Y REALIZACIÓN
16.4. TRABAZONES. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LOS TRABAZONES Y LAS SALSAS
16.4.1. TRABAZÓN CON CEREALES Y ALMIDONES
16.4.2. TRABAZÓN CON HUEVO
16.4.3. TRABAZÓN CON MATERIAS GRASAS
16.4.4. TRABAZÓN CON PURÉS DE VERDURAS
16.5. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE
16.5.1. EL JUGO LIGADO
16.5.2. SALSA BECHAMEL Y DERIVADAS
16.5.3. SALSA VELOUTÉ Y DERIVADAS
16.5.4. SALSA DE TOMATE. DIFERENTES VARIANTES
16.6. OTRAS SALSAS BÁSICAS: PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS
16.6.1. SALSAS EMULSIONADAS
16.6.2. SALSA VINAGRETA
16.6.3. SALSA CREMA
16.7. MANTEQUILLAS
16.7.1. MANTEQUILLAS COMPUESTAS

TEMA 17. EL QUESO
17.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN
17.2. ELABORACIÓN
17.3. CLASIFICACIÓN
17.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 18. PASTELERÍA
18.1. MASAS FERMENTADAS
18.2. HOJALDRE
18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)

© ICA FORMACION 2026

© ICA FORMACION 2026