



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Preparación de Aperitivos y Gestión Ambiental en Hostelería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Preparación de Aperitivos y Gestión Ambiental en Hostelería

**DURACIÓN:**

240 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



- 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.
- 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.

A quién va dirigido

Este Postgrado de Preparación de Aperitivos y Gestión Ambiental en Hostelería está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en preparación de aperitivos.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Preparación de Aperitivos y Gestión Ambiental en Hostelería le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en preparación de aperitivos

Salidas Laborales

Hostelería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'Recetas de Canapés'
- Manual teórico 'Recetas de Tapas'
- Manual teórico 'Recetas de Pinchos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Recetas de Pinchos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

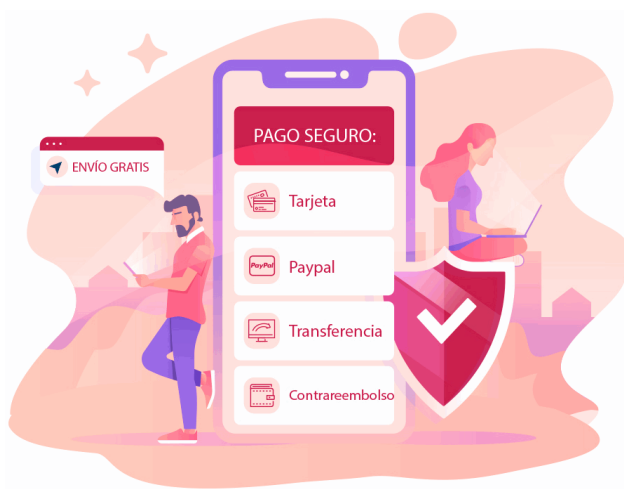
- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. RECETAS DE TAPAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN ELABORACIÓN DE TAPAS

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 TAPAS

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 LAS TAPAS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

- 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: RECETAS DE TAPAS

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

PARTE 2. RECETAS DE PINCHOS

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

PARTE 3. RECETAS DE CANAPÉS

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 DIÁCTICA 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 DIÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LOS CANAPÉS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

- 1. ¿Qué es un canapé?
- 2. Origen de los canapés
- 3. Tipos de canapés y su elaboración
- 4. ¿Qué diferencias existen con otros aperitivos?

UNIDAD DIÁCTICA 5. CÓMO HACER CANAPÉS: RECETAS DE CANAPÉS

- 1. Canapés de navidad
- 2. Canapés de salmón
- 3. Canapés con pan de molde
- 4. Canapés sencillos

PARTE 4. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

- 1. Definición y clasificación
- 2. Tipos y técnicas básicas
- 3. Decoraciones básicas
- 4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- 5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS Y CALIDADES DE CAFÉ, PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS

EXTRUSIONADOS

1. Botánica del café
2. Historia, origen y expansión
3. Cultivo, plantaciones, cosecha y procesamiento
4. Clasificación
5. Pulido
6. Almacenamiento
7. Envejecimiento
8. Descafeinamiento
9. Tueste y torrefacción
10. Variedades de grano
11. Propiedades del café
12. Estadísticas económicas
13. Los sucedáneos del café
14. Frutos secos con cáscara
15. Cereales y otras materias para la elaboración de productos extrusionados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CAFÉ Y MATERIAS PRIMAS

1. Características de las materias primas al inicio de la recepción
2. Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad del café y materias primas
3. Preparación del café en el proceso de recepción
4. Selección de la materia prima
5. Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y conservación
6. Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias
7. Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros
8. Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos
9. Equipos de limpieza y secado
10. Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje
11. Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza
12. Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción
13. Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación del café y materias primas
14. Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima
15. Residuos generados en el proceso de recepción del café y materias primas
16. Métodos de eliminación y recogida de residuos
17. Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN Y PRE-TRATAMIENTO

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo
3. Manejo de los equipos de medida
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos
5. Especificaciones para las distintas muestras
6. Registros y valoración de resultados
7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad
8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de café y materias primas
10. Parámetros físicos, químicos y microbiológicos de control de calidad de café y materias primas
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación
12. Interpretación de resultados de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas
6. Limpieza de las áreas de trabajo
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.