



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education 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 formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés



DURACIÓN
240 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento de título de formación continua es una consecuencia del Plan Educativo de gestión de los recursos humanos de una entidad educativa de tipo público o privado, certificado o no, que se emite tras haber superado los correspondientes estudios de formación continua de carácter formativo, en el ámbito de la gestión de los recursos humanos, en el marco de la formación continua. El título de formación continua es un documento que acredita la adquisición de conocimientos, habilidades y competencias de tipo profesional, personal o social, que permiten al individuo el desarrollo de su actividad profesional, personal o social, en el ámbito de la gestión de los recursos humanos. El presente documento de título de formación continua es un documento que acredita la adquisición de conocimientos, habilidades y competencias de tipo profesional, personal o social, que permiten al individuo el desarrollo de su actividad profesional, personal o social, en el ámbito de la gestión de los recursos humanos.

DESCRIPCIÓN

Las tapas, pinchos y canapés se han convertido en una forma diferente de comer: más ágil, placentera, variada y social. Una costumbre que empieza a rebasar la frontera entre los establecimientos públicos y los hogares españoles. Con este curso online de Tapas, Pinchos y Canapés el alumno aprenderá los conocimientos y habilidades necesarias para optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.

OBJETIVOS

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de Tapas, Pinchos y Canapés son los siguientes:

Analizar y diferenciar los conceptos de Alimentación y Nutrición.

Identificar los diferentes tipos de alimentos según su función en el organismo.

Diferenciar los conceptos de género Perecedero y No Perecedero.

Conocer los principios generales de los diferentes métodos de conservación de los alimentos, así como su clasificación y diferencias.

Identificar los diferentes tipos de salsas más empleados a la hora de elaborar tapas, pinchos y canapés.

Conocer las principales elaboraciones de tapas, pinchos y canapés, más representativas del recetario español.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Tapas, Pinchos y Canapés online está dirigido a empresarios de hostelería, cocineros, ayudantes de cocina. Se dirige también a alumnos de hostelería y aficionados a la cocina que deseen incorporar tapas, pinchos y canapés originales que harán las delicias de los clientes.

PARA QUÉ TE PREPARA

Con este curso de Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés el alumno aprenderá la



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

preparación y presentación de diversos y variados tipos de tapas, pinchos y canapés. Además de practicar las técnicas que se precisan para llevar a cabo una correcta elaboración de recetas de rápida elaboración.

SALIDAS LABORALES

Tras realizar este Curso de Tapas, Pinchos y Canapés podrás dedicarte profesionalmente al mundo de las Hostelería y especializarte en Turismo. Trabaja y desarróllate profesionalmente en la cocina de restaurantes y comedores.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Tapas, Pinchos y Canapés
- Paquete SCORM: Tapas, Pinchos y Canapés



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones

4,7 ★★★★★
12.842 opiniones

8.582
suscriptores

5.856
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

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 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. CÓMO HACER PINCHOS: RECETAS DE PINCHOS

1. Pinchos de tortilla
2. Pinchos fríos
3. Pinchos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 DIDÁCTICA 9. CÓMO HACER CANAPÉS: RECETAS DE CANAPÉS

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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tapas, Pinchos y Canapés

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!