

## **Tapas, Pinchos y Canapés**

### **Índice**

Tema 1. Concepto de Alimento. Cadena Alimentaria

Tema 2. Higiene Alimentaria

Tema 3. Clasificación de los Géneros

Tema 4. Conservación de Alimentos

Tema 5. Aspectos Generales

Tema 6. Variedades y Elaboración

Tema 7. Vinagres, Vinagretas y Salsas

Tema 8. Recetario

### **Objetivos**

Enseñar los conocimientos y habilidades necesarias para ser capaces de optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.