



DIPLOMADO ONLINE EN CANAPÉS Y BOCADILLOS

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Total de sesiones: 24 clases

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DEL FINGER FOOD Y CANAPÉS

SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Introducción al finger food y catering gourmet
- Clasificación de canapés
- Tendencias actuales
- Higiene y manipulación de alimentos

Clase 2 (Práctica)

- Canapés fríos clásicos
- Canapé de queso crema y hierbas
- Canapé de pepino y salmón

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Bases para canapés
- Panes, galletas saladas y tostadas
- Combinación de sabores y texturas

Clase 4 (Práctica)

- Bruschettas gourmet
- Crostinis variados
- Tostadas gourmet para eventos

MÓDULO 2. CANAPÉS FRÍOS Y GOURMET

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Presentación profesional
- Decoración y acabados
- Selección de ingredientes premium

Clase 6 (Práctica)

- Canapés de camarón
- Canapés de queso de cabra
- Canapés con frutas frescas

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Montaje para eventos
- Conservación de bocadillos fríos

Clase 8 (Práctica)

- Vasitos gourmet
- Cucharitas degustación
- Mini ensaladas individuales

MÓDULO 3. FINGER FOOD CALIENTE

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Técnicas de cocción para finger food
- Seguridad alimentaria en eventos

Clase 10 (Práctica)

- Mini quiches
- Tartaletas saladas
- Volovanes rellenos

SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Rellenos y salsas gourmet
- Equilibrio de sabores

Clase 12 (Práctica)

- Brochetas gourmet
- Mini hamburguesas
- Mini wraps

MÓDULO 4. FINGER FOOD INTERNACIONAL

SEMANA 7

Clase 13 (Teórica)

- Tendencias internacionales
- Adaptación de recetas para catering

Clase 14 (Práctica)

- Sushi finger food
- Rollitos asiáticos
- Bocadillos mediterráneos

SEMANA 8

Clase 15 (Teórica)

- Cocina fusión para eventos
- Innovación gastronómica

Clase 16 (Práctica)

- Mini tacos gourmet
- Montaditos españoles
- Tapas contemporáneas

MÓDULO 5. FINGER FOOD DULCE Y MESAS GOURMET

SEMANA 9

Clase 17 (Teórica)

- Postres para eventos
- Tendencias en mesas de postres

Clase 18 (Práctica)

- Mini cheesecakes
- Tartaletas dulces
- Vasitos de mousse

SEMANA 10

Clase 19 (Teórica)

- Diseño de mesas gourmet
- Armonía visual

Clase 20 (Práctica)

- Cake pops gourmet

- Trufas decoradas
- Bocadillos dulces premium

MÓDULO 6. CATERING Y EMPRENDIMIENTO

SEMANA 11

Clase 21 (Teórica)

- Costeo de canapés y finger food
- Diseño de paquetes para eventos
- Cálculo de porciones

Clase 22 (Práctica)

- Elaboración de menú para evento
- Montaje de mesa de degustación

SEMANA 12

Clase 23 (Teórica)

- Marketing gastronómico
- Redes sociales para negocios de catering
- Atención al cliente

Clase 24 (Práctica)

- Proyecto final
- Elaboración y presentación de mesa gourmet completa
- Evaluación y retroalimentación

EVALUACIÓN

- Participación en clases.
- Evidencias fotográficas.
- Prácticas semanales.
- Proyecto final.

PROYECTO FINAL

Diseño y montaje de una mesa de catering gourmet que incluya:

- Canapés fríos
- Finger food caliente
- Bocadillos internacionales
- Finger food dulce
- Propuesta de costeo y comercialización