
PROGRAMA FORMATIVO

Elaboración de platos combinados y aperitivos

Código: 3643

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

➤ **Contenidos:**

Definición y clasificación

Introducción.

Definición: platos combinados y aperitivos.

Clasificación: aperitivos.

Clasificación: platos combinados.

Tipos y técnicas básicas

Introducción.

Tipos de aperitivos sencillos.

Tipos de platos combinados.

Técnicas básicas.

Elaboración aperitivos y platos combinados.

Decoraciones básicas

Introducción.

Tres reglas básicas en la decoración de platos.

Los sentidos en la decoración.

Técnicas decorativas.

El color en la gastronomía.

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

Introducción.

Tendencias en la presentación de elaboraciones.

Técnicas de emplatado.

Técnicas sencillas de elaboración.

Técnicas sencillas de presentación.

PROGRAMA FORMATIVO

Aplicación de técnicas de regeneración

Introducción.

Definición. Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

Aplicación de técnicas de conservación

Introducción.

Identificación y clases.

Identificación de equipos relacionados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Aseguramiento de la calidad

Introducción.

Definición de calidad.

Sistemas de aseguramiento de la calidad.

Criterios de calidad.

Control de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción.

Estudio de la viabilidad del sistema.

Análisis y diseño del sistema de calidad.

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad.