

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de platos combinados y aperitivos - Operaciones básicas de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Contenidos:

Definición y clasificación

Introducción

Definición. Plato combinado y aperitivo

Clasificación. Aperitivos

Clasificación. Platos combinados

Resumen

Tipos y técnicas básicas

Introducción

Tipos de aperitivos sencillos

Tipos de platos combinados

Técnicas básicas

Resumen

Decoraciones básicas



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción

Tres reglas básicas en la decoración de platos

Los sentidos en la decoración

Técnicas decorativas

El color en la gastronomía

Resumen

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

Resumen

Aplicación de técnicas de regeneración

Introducción

Definición

Identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

Aplicación de técnicas de conservación

Introducción

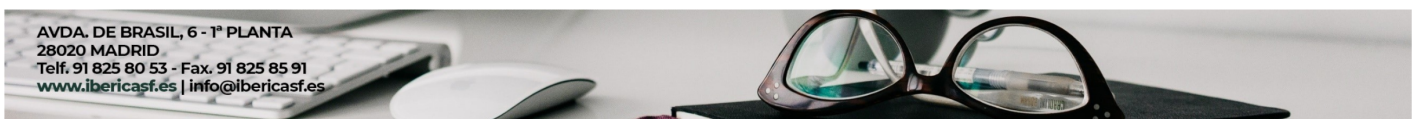
Identificación y clases

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

Resumen



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

Introducción

Definición de calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

Criterios de calidad

Control de calidad

Resumen

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

Resumen