



Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

Definición y clasificación.

Tipos y técnicas básicas.

Decoraciones básicas.

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad.

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