



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Elaboración de platos combinados y aperitivos.

HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación
2. Introducción
3. Definición. Plato combinado y aperitivo
4. Clasificación. Aperitivos
5. Clasificación. Platos combinados

6. Resumen
7. Tipos y técnicas básicas
8. Introducción
9. Tipos de aperitivos sencillos
10. Tipos de platos combinados
11. Técnicas básicas
12. Resumen
13. Decoraciones básicas
14. Introducción
15. Tres reglas básicas en la decoración de platos
16. Los sentidos en la decoración
17. Técnicas decorativas
18. El color en la gastronomía
19. Resumen
20. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
21. Introducción
22. Tendencias en la presentación de elaboraciones
23. Técnicas de emplatado
24. Técnicas sencillas de elaboración
25. Técnicas sencillas de presentación
26. Resumen
27. Aplicación de técnicas de regeneración
28. Introducción
29. Definición
30. Identificación de los principales equipos asociados
31. Clases de técnicas y procesos simples
32. Aplicaciones sencillas
33. Resumen
34. Aplicación de técnicas de conservación
35. Introducción
36. Identificación y clases
37. Identificación de equipos relacionados
38. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
39. 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

40. Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Introducción
3. Definición de calidad
4. Sistemas de aseguramiento de la calidad
5. Criterios de calidad
6. Control de calidad
7. Resumen
8. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
9. Introducción
10. Estudio de la viabilidad del sistema
11. Análisis y diseño del sistema de calidad
12. Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad
13. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es