



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS

1. Definición y clasificación
2. - Platos combinados
3. - Aperitivos
4. Tipos y técnicas básicas
5. - Aprovisionamiento
6. - Elaboración
7. - Presentación
8. Decoraciones básicas

9. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
10. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
11. - Salado
12. - Secado
13. - Ahumado
14. - Especias
15. - Calor
16. - Frío
17. - Radiaciones
18. - Envasado al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. - Concepto de calidad
3. - Normas de calidad aplicadas a la restauración
4. - Certificaciones de calidad en empresas turísticas
5. - Aseguramiento de la calidad
6. - Concepto de calidad
7. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
8. - Formación de trabajadores
9. - Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
10. - Limpieza y desinfección
11. - Control de plagas
12. - Buenas prácticas de elaboración y manipulación
13. - Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)



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