



## **HOTR032PO. Elaboración de platos combinados.**

**Sku:** HOTR032PO\_V2

**Horas:** 60

### **OBJETIVOS**

Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto,

### **CONTENIDOS**

1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS. 1.1. Definición y clasificación. 1.1.1. Platos combinados. 1.1.2. Aperitivos. 1.2. Tipos y técnicas básicas. 1.2.1. Aprovisionamiento. 1.2.2. Elaboración. 1.2.3. Presentación. 1.3. Decoraciones básicas. 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. 1.5.1. Salado. 1.5.2. Secado. 1.5.3. Ahumado. 1.5.4. Especias. 1.5.5. Calor. 1.5.6. Frío. 1.5.7. Radiaciones. 1.5.8. Envasado al vacío. 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD. 2.1. Aseguramiento de la calidad. 2.1.1. Concepto de calidad. 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración. 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas. 2.1.4. Aseguramiento de la calidad. 2.1.5. Concepto de calidad. 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos. 2.2.1. Formación de trabajadores. 2.2.2. Mantenimiento de locales. instalaciones y equipos. 2.2.3. Limpieza y desinfección. 2.2.4. Control de plagas. 2.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación 2.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)