



Elaboración de platos combinados y aperitivos

Sku: UF0057_V2

Horas: 60

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

Tema 1. Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos Sencillos. 1.1. Definición y clasificación 1.2. Tipos y técnicas básicas 1.3. Decoraciones básicas 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación Tema 2. Participación en la Mejora de la Calidad. 2.1. Aseguramiento de la calidad 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos