



HOTR032PO. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS.

SKU: 38975IN

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.
- Conocer las técnicas asociadas a la elaboración, acondicionamiento y servicio de los platos combinados y aperitivos.
- Asimilar los conceptos relacionados con el aseguramiento de la calidad, la prevención y el control de insumos, así como las certificaciones de calidad en las empresas turísticas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UD1. Elaboración de platos combinados.

- Introducción.
- Definición y clasificación.
 - Plato combinado.
 - Aperitivos.
- Tipos y técnicas básicas. Aprovechamiento, elaboración, y presentación.
 - Tipos de aperitivos sencillos.
 - Tipos de platos combinados.
 - Técnicas básicas.
 - Aprovechamiento.
- Decoraciones básicas.
 - Tres reglas básicas en la decoración de platos.
 - Los sentidos en la decoración.
 - Técnicas decorativas.
 - El color en la gastronomía.
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y

presentación.

- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Técnicas de emplatado.
- Técnicas sencillas de elaboración.
- Técnicas sencillas de presentación.
- Aplicación de técnicas de regeneración.
 - Definición de regeneración.
 - Identificación de los principales equipos asociados a la regeneración de alimentos.
 - Clases de técnicas y procesos simples de regeneración.
 - Aplicaciones sencillas.
- Aplicaciones de técnicas de conservación.
 - Frío. Conservación por el frío.
 - Deshidratación.
 - Salado. Salazón.
 - Ahumado.
 - Adobos, escabeches y encurtidos.
 - Confitado y otras técnicas de aplicación.
 - Radiaciones.
 - Envasado en atmósfera modificada y envasado al vacío.
- Resumen.

UD2. Participación en la mejora de la calidad.

- Introducción.
- Aseguramiento de la calidad.
 - Concepto de calidad.
 - Normas de calidad aplicadas a la restauración.
 - Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
 - Aseguramiento de la calidad.
 - Control de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
 - Formación de trabajadores.
 - Mantenimiento de locales, instalaciones, y equipos.
 - Limpieza y desinfección.
 - Control de plagas.
 - Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
- Resumen.

