



**(HOTR032PO) Elaboración de platos combinados**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

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

## Contenidos

---

| 60 horas | (HOTR032PO) Elaboración de platos combinados  |
|----------|---|
|          | <p><b>Unidad 1:</b> Elaboración de platos combinados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1. Definición y clasificación.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1.1. Platos combinados.</li> <li>• 1.1.2. Aperitivos.</li> </ul> </li> <li>• 1.2. Tipos y técnicas básicas.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.2.1. Aprovechamiento.</li> <li>• 1.2.2. Elaboración.</li> <li>• 1.2.3. Presentación.</li> </ul> </li> <li>• 1.3. Decoraciones básicas.</li> <li>• 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.</li> <li>• 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.5.1. Salado.</li> <li>• 1.5.2. Secado.</li> <li>• 1.5.3. Ahumado.</li> <li>• 1.5.4. Especias.</li> <li>• 1.5.5. Calor.</li> <li>• 1.5.6. Frío.</li> <li>• 1.5.7. Radiaciones.</li> <li>• 1.5.8. Envasado al vacío.</li> </ul> </li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Unidad 2:</b> Participación en la mejora de la calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2.1. Aseguramiento de la calidad.</li><li>• 2.1.1. Concepto de calidad.</li><li>• 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración.</li><li>• 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas.</li><li>• 2.1.4. Aseguramiento de la calidad.</li><li>• 2.1.5. Concepto de calidad.</li><li>• 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar. Resultados defectuosos.</li><li>• 2.2.1. Formación de trabajadores.</li><li>• 2.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.</li><li>• 2.2.3. Limpieza y desinfección.</li><li>• 2.2.4. Control de plagas.</li><li>• 2.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación</li><li>• 2.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)</li></ul> |
|  |  |