

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Elaboración de platos combinados

**Duración:** 60h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

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

### Contenido

#### **UD1. Elaboración de platos combinados.**

- 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.

#### **UD2. 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.