

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Elaboración de platos combinados. HOTR032PO

Duración: 60 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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.

Contenidos

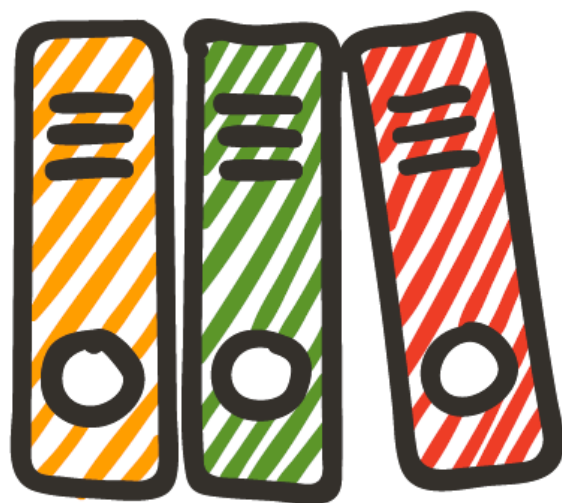
1. Elaboración de platos combinados

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Definición y clasificación.
 - 1.2.1. Plato combinado.
 - 1.2.2. Aperitivos.
- 1.3. Tipos y técnicas básicas. Aprovisionamiento, elaboración y presentación.
 - 1.3.1. Tipos de aperitivos sencillos.
 - 1.3.2. Tipos de platos combinados.
 - 1.3.3. Técnicas básicas.
 - 1.3.4. Aprovisionamiento.
- 1.4. Decoraciones básicas.
 - 1.4.1. Tres reglas básicas en la decoración de platos.
 - 1.4.2. Los sentidos en la decoración.
 - 1.4.3. Técnicas decorativas.
 - 1.4.4. El color en la gastronomía.
- 1.5. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
 - 1.5.1. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
 - 1.5.2. Técnicas de emplatado.
 - 1.5.3. Técnicas sencillas de elaboración.
 - 1.5.4. Técnicas sencillas de presentación.
- 1.6. Aplicación de técnicas de regeneración.
 - 1.6.1. Definición regeneración.

- 1.6.2. Identificación de los principales equipos asociados a la regeneración de alimentos.
- 1.6.3. Clases de técnicas y procesos simples de regeneración.
- 1.6.4. Aplicaciones sencillas.
- 1.7. Aplicación de técnicas de conservación.
 - 1.7.1. Frío. Conservación por frío.
 - 1.7.2. Secado. Deshidratación.
 - 1.7.3. Salado. Salazón.
 - 1.7.4. Ahumado.
 - 1.7.5. Especias. Adobos, escabeches y encurtidos.
 - 1.7.6. Calor. Confitado y otras técnicas de aplicación.
 - 1.7.7. Radiaciones.
 - 1.7.8. Envasado en atmósfera modificada y envasado al vacío.
- 1.8. Resumen.

2. Participación en la mejora de la calidad

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Aseguramiento de la calidad.
 - 2.2.1. Concepto de calidad.
 - 2.2.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración.
 - 2.2.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
 - 2.2.4. Aseguramiento de la calidad.
 - 2.2.5. Control de calidad.
- 2.3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
 - 2.3.1. Formación de trabajadores.
 - 2.3.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 - 2.3.3. Limpieza y desinfección.
 - 2.3.4. Control de plagas.
 - 2.3.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - 2.3.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
- 2.4. Resumen



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com