

Categorías: Hostelería y turismo

### 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

Elaboración de platos combinados Introducción. Definición y clasificación. Plato combinado. Aperitivos. Tipos y técnicas básicas. Aprovisionamiento, elaboración y presentación. Tipos de aperitivos sencillos. Tipos de platos combinados. Técnicas básicas. Aprovisionamiento. 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 regeneración. Identificación de los principales equipos asociados a la regeneración de alimentos. Clases de técnicas y procesos simples de regeneración. Aplicaciones sencillas. Aplicación de técnicas de conservación. Frío. Conservación por frío. Secado. Deshidratación. Salado. Salazón. Ahumado. Especies. Adobos, escabeches y encurtidos. Calor. Confitado y otras técnicas de aplicación. Radiaciones. Envasado en atmósfera modificada y envasado al vacío. Resumen. 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

