

Curso: Elaboración de platos combinados y aperitivos (UF0057)

Modalidad: On line

Duración: 25 h.

Objetivos:

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Contenidos:

- 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.

Unidad didáctica 2. 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.