

Elaboración de platos combinados y aperitivos. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Elaboración de platos combinados y aperitivos. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos. - Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Definición y clasificación

Introducción.

Definición: platos combinados y aperitivos.

Clasificación: aperitivos.

Clasificación: platos combinados.

Tipos y técnicas básicas

Introducción.

Tipos de aperitivos sencillos.

Tipos de platos combinados.

Técnicas básicas.

Elaboración aperitivos y platos combinados.

© icaformación2026

Decoraciones básicas

Introducción.

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

Introducción.

Tendencias en la presentación de elaboraciones.

Técnicas de emplatado.

Técnicas sencillas de elaboración.

Técnicas sencillas de presentación.

Aplicación de técnicas de regeneración

Introducción.

Definición. Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

© icaformación2026

Aplicación de técnicas de conservación

Introducción.

Identificación y clases.

Identificación de equipos relacionados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Aseguramiento de la calidad

Introducción.

Definición de calidad.

Sistemas de aseguramiento de la calidad.

Criterios de calidad.

Control de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción.

Estudio de la viabilidad del sistema.

Análisis y diseño del sistema de calidad.

© icaformación2026

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad.

© icaformación2026