

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

Duración: 40h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas básicas.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación