Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos



Código: 27024

Unidad Formativa:
UF0057 - Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos

Módulo: MF0256_1 - ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:


Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Tel.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para elaborar platos combinados y aperitivos con criterios de calidad, higiene y presentación propios de un servicio de restauración, y está dirigido a personas que desean iniciarse o consolidar su desempeño profesional en cocina. A lo largo del recorrido se trabajan los fundamentos de estas elaboraciones, las técnicas básicas de cocción y montaje, los recursos de decoración y emplatado y la preparación de combinados con carnes, pescados, verduras y productos de temporada, así como de aperitivos, tapas y raciones adaptados a distintos tipos de servicio. La regeneración y conservación de los alimentos, la organización de la producción anticipada y el aseguramiento de la calidad, junto con el control de los insumos y de los procesos, ocupan un lugar central para garantizar resultados seguros y homogéneos. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar y presentar platos combinados y aperitivos, conservar y regenerar las preparaciones en condiciones adecuadas y aplicar pautas de calidad, higiene y aprovechamiento en la cocina.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos de los platos combinados y los aperitivos
1.1 - Qué es un plato combinado: rasgos y elementos distintivos
1.2 - Criterios de clasificación de los platos combinados
1.3 - El aperitivo en la restauración: significado y cometido
1.4 - Aperitivos, tapas y raciones: variedades y formatos
1.5 - Materias primas, guarniciones y acompañamientos frecuentes
1.6 - Distribución de tareas y roles profesionales en la cocina
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Técnicas básicas de elaboración
2.1 - Acondicionamiento previo y preparación de los ingredientes
2.2 - Cocciones empleadas en los platos combinados
2.3 - Fritura, plancha y parrilla: dominio del proceso
2.4 - Salsas, aliños y guarniciones elementales
2.5 - Grado de cocción y gestión de los tiempos
2.6 - Emplatado y montaje de preparaciones sencillas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Decoración y presentación de las elaboraciones
3.1 - Criterios de composición aplicados al plato
3.2 - Uso del color, el contraste y la armonía visual
3.3 - Recursos decorativos con ingredientes comestibles
3.4 - Útiles y herramientas para decorar
3.5 - Presentación adaptada al tipo de servicio
3.6 - Fallos habituales de presentación y cómo subsanarlos
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Elaboración de platos combinados
4.1 - Platos combinados tradicionales y su preparación
4.2 - Equilibrio y armonía entre los componentes del plato
4.3 - Combinados a base de carnes y aves
4.4 - Combinados con pescados y mariscos
4.5 - Combinados vegetarianos y de temporada
4.6 - Aplicación de técnicas sencillas de presentación
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Elaboración de aperitivos y tapas
5.1 - Aperitivos fríos: montaje y puesta en escena
5.2 - Aperitivos calientes y frituras para picar
5.3 - Tapas y raciones: preparación y servicio
5.4 - Canapés, pinchos y pequeños bocados
5.5 - Aperitivos para eventos y servicios especiales
5.6 - Conservación de la calidad a lo largo del servicio
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Regeneración y conservación de las elaboraciones
6.1 - Regeneración de alimentos: fundamento y objetivos
6.2 - Equipamiento y procedimientos de regeneración

6.3 - Conservación en frío y mantenimiento en caliente
6.4 - Control e identificación de tiempos y temperaturas
6.5 - Planificación de la producción anticipada
6.6 - Evitación de pérdidas y aprovechamiento de excedentes
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Aseguramiento de la calidad en la cocina
7.1 - La calidad en la cocina: concepto y alcance
7.2 - Estándares de calidad y fichas técnicas de elaboración
7.3 - Autocontrol y verificación de los procesos
7.4 - Documentación y registro del control de calidad
7.5 - Indicadores de calidad y valoración de resultados
7.6 - Mejora continua en el servicio de cocina
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Prevención y control de insumos y procesos
8.1 - Recepción y almacenamiento de materias primas
8.2 - Comprobación de la calidad de los insumos
8.3 - Prevención de defectos en los procesos de elaboración
8.4 - Detección y corrección de desviaciones
8.5 - Higiene y buenas prácticas durante el proceso
8.6 - Respuesta ante resultados defectuosos y trazabilidad
Resumen del módulo 8