

UF0057 ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades en materia de elaboración de platos combinados y aperitivos.

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN
2. TIPOS Y TÉCNICAS BÁSICAS
 - 2.1. Tipos de sándwiches más conocidos
 - 2.2. Tipos de platos combinados
 - 2.3. Tipos de aperitivos
3. DECORACIONES BÁSICAS
 - 3.1. Herramientas de decoración para platos combinados y aperitivos
 - 3.2. Decoración de platos combinados
 - 3.3. Decoración de aperitivos
4. APLICACIÓN DE TÉCNICAS SENCILLAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN .
 - 4.1. Montaje de platos combinados
 - 4.2. Montaje de canapés
 - 4.2.1. Presentación de los canapés

- 4.3. Tipos de masas con las que se elaboran las bases de canapés
 - 4.3.1. Masas azucaradas
 - 4.3.2. Masas batidas
 - 4.3.3. Masas escaldadas
 - 4.3.5. Masas hojaldradas
 - 4.4. Montaje de tapas
 - 4.5. Montaje de sandwiches
 - 4.6. Montaje de bocadillos
5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.