

# ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

SKU: EVOL-4878-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

## CURSO TEMÁTICO

### Objetivos

- 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.

### Contenidos

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

