



**Curso de Elaboración de platos  
combinados y Aperitivos bajo  
condiciones Higiénico - Sanitaria**  
(60 horas)



# Curso de Elaboración de platos combinados y Aperitivos bajo condiciones Higiénico - Sanitaria

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

## Destinatarios

Trabajadores y Desempleados

## Objetivos

- Encuadrar al ayudante de cocina y sus tareas en los establecimientos que ofertan aperitivos o platos combinados.
- Conocer las técnicas de regeneración que son inherentes en cada producto conservado, y aplicarlas para usarlos como ingredientes. - Participar activa y continuamente en los procesos de mejora de la calidad.
- Identificar e interpretar las normas higienico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza mas comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

## Programa

**Modulo: Elaboración de platos combinados y aperitivos**

## **Ud1.- Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos**

- 1.1. Definición y clasificación
  - 1.1.1. Platos combinados
  - 1.1.2. Aperitivos
- 1.2. Tipos y técnicas básicas
  - 1.2.1. Aprovisionamiento
  - 1.2.2. Elaboración
  - 1.2.3. Presentación
- 1.3. Decoraciones básicas
- 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
  - 1.5.1. Salado
  - 1.5.2. Secado
  - 1.5.3. Ahumado
  - 1.5.4. Especias
  - 1.5.5. Calor
  - 1.5.6. Frío
  - 1.5.7. Radiaciones
  - 1.5.8. Envasado al vacío

## **Ud2. Participación en la mejora de la calidad**

- 2.1. Aseguramiento de la calidad
  - 2.1.1. Concepto de calidad
  - 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración
  - 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas
  - 2.1.4. Aseguramiento de la calidad
  - 2.1.5. Concepto de calidad
- 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
  - 2.2.1. Formación de trabajadores
  - 2.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
  - 2.2.3. Limpieza y desinfección
  - 2.2.4. Control de plagas
  - 2.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
  - 2.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

## **Modulo: Aplicación de normas y condiciones higienico-sanitarias en restauración**

### **Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- 1.1. Condiciones específicas de seguridad
- 1.2. Normas específicas de seguridad
- 1.3. Glosario de términos

### **Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**

- 2.1. Concepto de alimento
- 2.2. Nutrientes y principios nutritivos
- 2.3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 2.4. Riesgos para la salud por mala manipulación de alimentos
- 2.5. Salud e higiene personal

- 2.6. Manejo de residuos y desperdicios
- 2.7. Limpieza y desinfección
- 2.8. Control de plagas
- 2.9. Materiales en contacto con los alimentos
- 2.10. Etiquetado de productos
- 2.11. Calidad higiénico-sanitaria
- 2.12. Autocontrol
- 2.13. Guía de prácticas correctas de higiene (gpch)

### **Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- 3.1. Productos de limpieza de uso común
- 3.2. Características principales de uso
- 3.3. Medidas de seguridad
- 3.4. Interpretación de las especificaciones
- 3.5. Sistemas y métodos de limpieza

### **Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- 4.1. Uniformes de cocina
- 4.2. Prendas de protección
- 4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar

\*Los contenidos del curso están adaptados al certificado de profesionalidad.

## Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

- 1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico
- 2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

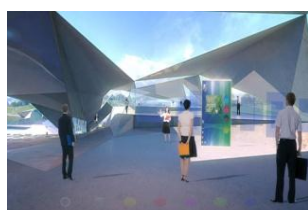
## Campus Vértice

El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

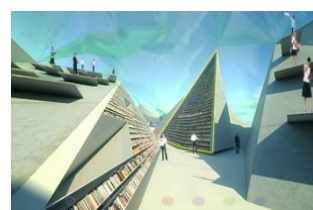
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, videos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

## Precio

El precio del curso es **80 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

## Duración

60 horas

## Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de 60 horas de curso.

## Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



**Madrid**  
C/ Magallanes, 1.

**Málaga**  
C/ Hilera, 14.

**Tlf:** 902 904 600  
**Fax:** 902 510 044

[info@verticeinstitute.com](mailto:info@verticeinstitute.com)  
**[verticeinstitute.com](http://verticeinstitute.com)**