



UF0057 ELABORACIONES DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

SKU: PD145

Horas [60](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

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

Objetivos Específicos

- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de regeneración y conservación, así como los 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.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso productivo.
- Comprender el término calidad y sus distintas perspectivas.
- Entender la importancia de los procesos en el aseguramiento de la calidad.
- Conocer las actividades de prevención y control de los procesos para asegurar la calidad y evitar resultados defectuosos.

CONTENIDO

Unidad didáctica 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas básicas
- Decoraciones básicas
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 2. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos