guía didáctica guía didác ica guía didáctica guía di láctica guía didáctica guí a didáctica guía didáctica guía didá ica guí láctica UF0057 Elaboraciones de platos a didác combinados y aperitivos guía di láctica guía didáctica guí a didáctica guía didáctica guía didáctica guía didac ica guía didáctica guía di láctica guia didád didáctica guía dio etica quía ica guia didáctica o

## **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.

## **Contenidos**

60 HORAS	UF0057 Elaboraciones de platos combinados y aperitivos
	Módulo 1
	<ul> <li>Unidad didáctica 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos</li> <li>Definición y clasificación</li> <li>Tipos y técnicas básicas</li> <li>Decoraciones básicas</li> <li>Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación</li> <li>Aplicación de técnicas de regeneración y conservación</li> </ul>
	<ul> <li>Unidad didáctica 2. Participación en la mejora de la calidad</li> <li>Aseguramiento de la calidad</li> <li>Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> </ul>
60 horas	1 Módulo y 2 unidades