



HOTR0015. Elaboración de platos combinados

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

□ **Objetivos específicos**

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- 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.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

Elaboración de platos combinados.	Tiempo estimado
Módulo 01. Plataforma combinados y aperitivos	30 horas
<p>Unidad 1: Platos combinados y aperitivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y clasificación. • Tipos y técnicas básicas. • Decoraciones básicas. • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificación y clases. ○ Identificación de equipos asociados. ○ Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. ○ Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	30 horas
Módulo 02. Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivos	30 horas
<p>Unidad 2: Aplicación correcta de las normas de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de calidad. • Aseguramiento de la calidad. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	15 horas

<p>Unidad 3: Prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	14 horas
Examen final	1 hora
3 unidades	60 horas