



UF0057. Elaboración de platos combinados y aperitivos en restauración

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

□ **Objetivos Específicos**

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

Contenidos

UF0057. Elaboración de platos combinados y aperitivos en restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos</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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	6 horas
Tiempo total de la unidad	49 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Participación de la mejora de calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos. 	
Actividades de Evaluación UA 02	2,5 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
Evaluación final UF0057	1 hora
2 unidades didácticas / 2 unidades de aprendizaje	60 horas