

# HOTR032PO

## Elaboración de platos combinados

**Descripción:** Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

**Nº de horas:**  
60 horas

### Objetivos:

- 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 los procesos para asegurar la calidad.

## **Contenido H0TR032PO**

### **Elaboración de platos combinados**

#### **Unidad didáctica 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos Introducción**

- 1.1. Definición y clasificación
- 1.2. Tipos y técnicas básicas
- 1.3. Decoraciones básicas
- 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

#### **Unidad didáctica 2. Participación en la mejora de la calidad Introducción**

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