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.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo es aconsejable contar con nociones básicas de matemáticas y tecnologías, así como facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido HOTR032PO: 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