

UF0057

Elaboración de platos combinados y aperitivos

Descripción:

Esta unidad formativa desarrolla los conocimientos necesarios para saber cómo realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

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 control de los procesos para asegurar la calidad y evitar resultados defectuosos.

Requisitos y conocimientos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente

Contenido UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos**Tema 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos**

- 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

Tema 2. Participación en la mejora de la calidad

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

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de Cocina (HOTR0108)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013

