



TÍTULO: Elaboración de platos combinados y aperitivos

DURACIÓN: 60 H

■ OBJETIVOS

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Valorar la consecución de un trabajo bien hecho, realizando platos y aperitivos de calidad.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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 y consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos**
 - Definición y clasificación.
 - Tipos y técnicas básicas.
 - Decoraciones básicas.
 - Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
 - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Capítulo 2. Participación en la mejora de la calidad**
 - Aseguramiento de la calidad.
 - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.