



# Guía didáctica

HOTR032PO. Elaboración de platos combinados

## INTRODUCCIÓN

En esta formación aprenderemos a 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 o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

## OBJETIVO GENERAL

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

### CONTENIDO FORMATIVO

HOTR032PO	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	60 horas
<b>UA1</b>	<b>Elaboración de platos combinados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y clasificación</li> <li>• Platos combinados</li> <li>• Aperitivos</li> <li>• Tipos y técnicas básicos</li> <li>• Aprovisionamiento</li> <li>• Elaboración</li> <li>• Presentación</li> <li>• Decoraciones básicas</li> <li>• Aplicaciones de técnicas sencillas de elaboración y presentación</li> <li>• Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación</li> <li>• Salado</li> <li>• Secado</li> <li>• Ahumado</li> <li>• Especias</li> <li>• Calor</li> <li>• Frío</li> <li>• Radiaciones</li> <li>• Envasado</li> </ul>	39
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>40</b>
<b>UA2</b>	<b>Preparación en la mejora de la calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad</li> <li>• Conceptos de calidad</li> <li>• Normas de calidad aplicadas a la restauración</li> <li>• Certificado de calidad en empresas turísticas</li> <li>• Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> <li>• Formación de trabajadores</li> <li>• Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos</li> <li>• Limpieza y desinfección</li> <li>• Control de plagas</li> <li>• Buenas prácticas de elaboración y manipulación</li> <li>• Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)</li> </ul>	18
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>19</b>
	<b>Prueba final de evaluación</b>	<b>1</b>