

GUÍA DIDÁCTICA

UF0057

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS





ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y
APERITIVOS

DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA



CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0108



DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA



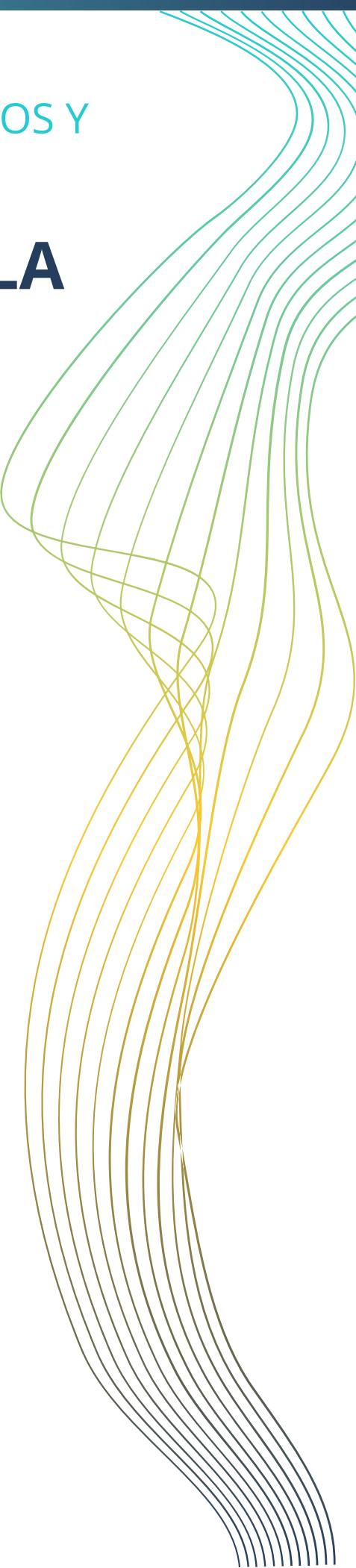
UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0256_1



DURACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA

60 horas



ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

OBJETIVOS

- ◆ Saber realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- ◆ Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- ◆ Conocer cómo se aplican 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.

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

- 1.1 *Definición y clasificación de aperitivos sencillos*
 - 1.1.1 *Tipos de alimentos*
 - 1.1.2 *Características de los aperitivos*
 - 1.1.3 *Aperitivos sencillos: canapés*
 - 1.1.4 *Aperitivos sencillos: bocadillos*
 - 1.1.5 *Aperitivos sencillos: tapas y pinchos*
- 1.2 *Definición y clasificación de platos combinados*
- 1.3 *Tipos y técnicas básicas*
 - 1.3.1 *Técnicas culinarias sin cocción o técnicas culinarias en frío*
 - 1.3.2 *Técnicas culinarias con cocción*
- 1.4 *Decoraciones básicas*
 - 1.4.1 *Tendencias y elementos básicos de presentación*
 - 1.4.2 *Composición de platos. El emplatado*
 - 1.4.3 *Los complementos de la presentación*
 - 1.4.4 *Normas y combinaciones organolépticas básicas*
- 1.5 *Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación*
 - 1.5.1 *Técnicas sencillas aplicadas a aperitivos y platos preparados fríos*
 - 1.5.2 *Técnicas sencillas aplicadas a aperitivos y platos preparados calientes*
 - 1.5.3 *Presentación de los platos*
- 1.6 *Aplicación de técnicas de regeneración*
 - 1.6.1 *Gamas de los alimentos*
 - 1.6.2 *Objetivos de la regeneración*
 - 1.6.3 *Regeneración por tipo de alimentos*
 - 1.6.4 *Técnicas de regeneración de productos crudos*
 - 1.6.5 *Técnicas de regeneración de productos elaborados*
 - 1.6.6 *Aplicaciones sencillas de regeneración*

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

1.7 Aplicación de técnicas de conservación

*1.7.1 Métodos de conservación de alimentos a bajas
temperaturas*

*1.7.2 Métodos de conservación de alimentos a altas
temperaturas*

*1.7.3 Métodos de conservación modificando la cantidad de
agua de los alimentos*

*1.7.4 Método de conservación de alimentos mediante
irradiación*

*1.7.5 Métodos de conservación de alimentos por
alteraciones químicas*

1.7.6 Método de conservación biológica: fermentación

1.7.7 Métodos de conservación por alta presión

*1.7.8 Método de conservación de alimentos mediante
control de la atmósfera: al vacío*

1.7.9 Equipos de conservación

1.8 Riesgos durante los procesos y cómo combatirlos

1.8.1 Conservación a temperatura ambiente

1.8.2 Conservación por frío en refrigeración

1.8.3 Conservación por frío en congelación

1.8.4 Cómo combatir los microorganismos

Anexo 1. Recetas de mantequillas compuestas

Anexo 2. Recetas de canapés fríos

Anexo 3. Recetas de canapés calientes

Anexo 4. Recetas de tapas frías

Anexo 5. Recetas de tapas calientes

Anexo 6. Recetas de tapas calientes fritas

Anexo 7. Recetas de aperitivos con cocción, servidos fríos

Anexo 8. Recetas de platos combinados

Anexo 9. Recetas de salsas

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 02

Gestión 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

2.2.1 Manipuladores de alimentos

*2.2.2 Enfermedades, alergias, intolerancias y celiacía.
Medidas preventivas durante la manipulación de alimentos*

2.2.3 Manejo de residuos. Limpieza y desinfección

