

4.3. Objetivos generales relacionados.

MÓDULO FORMATIVO 2: MF0256_1

UNIDAD FORMATIVA 3 (UF0057)

- a. Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- b. Identificar y disponer correctamente los géneros, maquinaria, equipos y útiles necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- c. 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.
- d. Identificar y aplicar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- e. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

Unidad Formativa 3 (UF0057): Elaboración de platos combinados y aperitivos.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none">a. Se han identificado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los documentos o vales previstos.b. Se han identificado los géneros y la dotación básica del área necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos y se utilizan los equipos, máquinas, útiles y herramientas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.c. Aplica 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.d. Se han identificado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados, aplicándolos atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.e. Se ha identificado y participa en el proceso de mejora de la calidad.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - La necesidad de identificar y clasificar los diferentes tipos de platos combinados y aperitivos sencillos, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales humanas. - La necesidad de identificar los tipos y técnicas básicas para la elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. - Necesidad de conocer y aplicar las técnicas sencillas de elaboración y presentación de diversos tipos de platos combinados y aperitivos sencillos. - Necesidad de conocer y aplicar técnicas de regeneración y conservación de alimentos. - Necesidad de conocer las operaciones y tareas necesarias para prevenir y controlar los recursos a fin de conseguir reducir los errores y evitar resultados insatisfactorios para los clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso productivo de producción culinaria. - Normas de utilización y mantenimiento preventivo de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje. - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias sencillas. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención culinaria basada en el conocimiento de las normas de preparación, regeneración y conservación de alimentos. - Concienciación de la necesidad de una actitud proactiva para la mejora de la calidad. - Valoración de posibles perjuicios para el establecimiento causados por una inadecuada prestación del servicio de platos combinados y aperitivos sencillos.