

Curso: Decoración y exposición de platos (UF0072)

Modalidad: On line

Duración: 25 h.

Objetivos:

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
- Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, etc.
- Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
- Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.
- Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.
- Colocar los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Presentación de platos

- 1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- 1.2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:
- 1.3. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- 1.4. Otros adornos y complementos

Unidad didáctica 2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias.

- 2.1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
 - 2.1.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - 2.1.2. Combinaciones base.
 - 2.1.3. Experimentación y evaluación de resultados.
- 2.2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - 2.2.1. La técnica del color en gastronomía.
 - 2.2.2. Contraste y armonía.
 - 2.2.3. Sabor, color y sensaciones.
 - 2.2.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 2.3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:
 - 2.3.1. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
 - 2.3.2. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

2.4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

2.5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.