Decoración y exposición de platos.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.