



Decoración y exposición de platos (UF0072)

Decoración y exposición de platos (UF0072)

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Programa del curso:

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.