



## **Decoración y exposición de platos. HOTR0002**

**Sku:** 64097IN

**Horas:** 40

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Dar a conocer los principios de estudio en torno a la presentación de una elaboración culinaria.
- Desarrollar un acabado adecuado para distintas elaboraciones culinarias.
- Aplicar técnicas de presentación y decoración de platos considerando la tipología de los productos.

### **CONTENIDOS**

#### **Presentación de platos**

Introducción

Importancia del contenido del plato y su presentación

El apetito y aspectos 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.

El montaje

Adornos y complementos distintos de productos comestibles.

Resumen

#### **Aplicación de técnicas de acabado de distintas elaboraciones culinarias**

Introducción

Estimación de las cualidades organolépticas específicas

Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.

Combinaciones base

Experimentación y evaluación de resultados

Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

La técnica del color en gastronomía.  
Contraste y armonía.  
Sabor, color y sensaciones.  
Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.  
Resumen

### **Aplicación práctica de presentación y decoración de platos**

Introducción  
Presentación de platos regionales.  
Presentación de platos internacionales.  
Presentación de platos de cocina de mercado  
Resumen