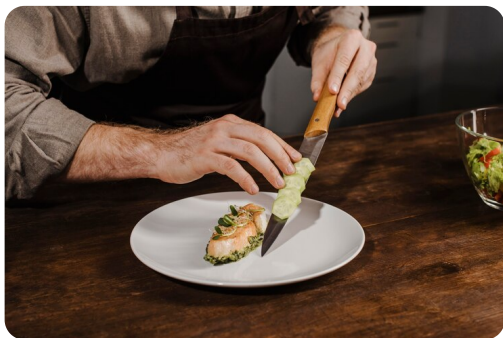




Técnicas de emplatado gastronómico

Sku: PI177

Horas: 20

OBJETIVOS

- Conocer la historia y la evolución del emplatado gastronómico.
- Aprender los tipos de materiales que se utilizan en el emplatado.
- Estudiar los tipos de guarniciones, alimentos y salsas que se emplean en el emplatado.
- Explicar los diferentes tipos de emplatado.
- Conocer la importancia de los colores en el emplatado.
- Estudiar el punto focal, el flujo, unidad y equilibrio.
- Explicar en qué consiste la altura y textura en el emplatado.
- Conocer las técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón.
- Estudiar los platos giratorios y otras herramientas como las espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles y rodillos

CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción: breve historia y evolución del

emplatado gastronómico.

- Introducción: breve historia y evolución del emplatado gastronómico.

Examen UA 01

Unidad 2: Tipos de materiales y marco legislativo (porcelana, cerámica, loza, cristal, pizarra, etc.).

- Tipos de materiales y marco legislativo (porcelana, cerámica, loza, cristal, pizarra, etc.).

Examen UA 02

Actividad de Evaluación UA 02: Materiales utilizados en el emplatado

Unidad 3: Tipos de guarniciones, alimentos y salsas en el emplatado.

- Tipos de guarniciones, alimentos y salsas en el emplatado.

Examen UA 03

Actividad de Evaluación UA 03: Guarnición

Unidad 4: Tipos de emplatado.

- Emplatado simétrico y asimétrico.
- Emplatado rítmico.
- Emplatado triangular/romboidal.
- Emplatado horizontal.
- Emplatado oblicuo.
- Emplatado a escala y regla de los tercios.
- Emplatado piramidal.
- Emplatado en cuadrado.
- Emplatado circular o lineal.

Examen UA 04

Unidad 5: La importancia de los colores. Punto focal, flujo, unidad y equilibrio. Altura y textura.

- La importancia de los colores.
- Punto focal, flujo, unidad y equilibrio.
- Altura y textura.

Actividad de Evaluación UA 05: Colores 30 minutos

Unidad 6: Técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón. Platos giratorios y otras herramientas: espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles, rodillos.

- Técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón.
- Platos giratorios y otras herramientas: espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles, rodillos.

Examen UA 06

Examen final