

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Decoración y Exposición de Platos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Contenidos:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

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.

El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:

Adornos y complementos distintos productos comestibles.

Otros adornos y complementos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

Estimación de las cualidades organolépticas específicas:

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

El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:

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

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.

