



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR026PO DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación
2. El apetito y aspectos del plato
3. Evolución en la presentación de platos
4. La presentación clásica y la moderna
5. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente
6. El montaje
7. Adornos y complementos distintos productos comestibles

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
2. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración

3. - Combinaciones base
4. - Experimentación y evaluación de resultados
5. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
6. - La técnica del color en gastronomía
7. - Contraste y armonía
8. - Sabor, color y sensaciones
9. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN PRÁCTICA DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS:

1. Presentación de platos regionales
2. Presentación de platos internacionales
3. Presentación de platos de cocina de mercado



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es