



GUÍA DIDÁCTICA

UF0072

DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS



DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0408

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0262_1

DURACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA

60 horas

DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

OBJETIVOS

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

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Presentación de platos

1.1 Elementos y características de la presentación de los platos

1.1.1 Importancia del contenido del plato y su presentación

1.1.2 El apetito y el aspecto del plato

1.1.3 Evolución de la presentación de platos

1.1.4 La representación clásica y la moderna

1.1.5 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 bufé

1.2.1 Tipos de bufé

1.2.2 Servicios de bufé

1.3 Adornos, complementos y distintos productos comestibles

1.3.1 Flores

1.3.2 Brotes

1.3.3 Semillas

1.3.4 Algas

1.4 Otros adornos y complementos

1.4.1 Salsas

1.4.2 Guarniciones

DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 02

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 *Emplatado de salsas*
 - 2.3.3 *Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes*
 - 2.3.4 *Fotografías gastronómicas*
- 2.4 *Necesidades de acabado y decoración*
 - 2.4.1 *Emplatado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización*
 - 2.4.2 *Acabados según el tipo de servicio en mesa*
- 2.5 *Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos*
 - 2.5.1 *Platos regionales, de creación propia y de mercado*
 - 2.5.2 *Presentaciones técnicas en la cocina internacional*
 - 2.5.3 *Platos internacionales. La cocina asiática*

