

ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS



SKU: CT0917

Horas: 55

CONTENIDO

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
 - 1.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - 1.2. Combinaciones base.
 - 1.3. Experimentación y evaluación de resultados.
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
 - 2.1. La técnica del color en gastronomía.
 - 2.2. Contraste y armonía.
 - 2.3. Sabor, color y sensaciones.
 - 2.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
 - 3.1. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
 - 3.2. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. 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.