

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

Contenido

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.