

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Decoración y exposición de helados

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina y helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

### Contenido

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Realización de motivos decorativos.
3. Teoría y valoración del color en heladería.
4. Contraste y armonía.
5. Sabor, color y sensaciones.
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.