Código: 27022
Unidad Formativa:
UF0072 - Decoración y exposición de platos
Módulo: MF0262_2 - PRODUCTOS CULINARIOS
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para cuidar la imagen final de las elaboraciones culinarias, entendiendo cómo el contenido del plato, su apariencia y la evolución de los estilos clásico y moderno influyen en el apetito y en la percepción de quien lo degusta. A lo largo del recorrido se aprende a elegir el recipiente según su color, tamaño y forma, a componer con criterio el color, las texturas y los volúmenes, y a montar y presentar preparaciones tanto en platos individuales como en grandes fuentes para su exposición en buffet, incorporando adornos y complementos comestibles y de otro tipo con equilibrio y sentido. El alumnado valora las cualidades organolépticas de cada elaboración, aplica nociones de diseño gráfico a la decoración culinaria y ajusta el acabado según el tipo de preparación, la modalidad de comercialización y el servicio, ejecutando platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado conforme a estándares de calidad definidos. Al finalizar, el alumnado será capaz de diseñar, montar y presentar elaboraciones culinarias con criterios estéticos, técnicos y de calidad coherentes con el producto y con el contexto de servicio.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos y evolución de la presentación de platos
1.1 - El contenido del plato y su influencia en la percepción del comensal
1.2 - El apetito y el aspecto visual de las elaboraciones
1.3 - La presentación clásica frente a la moderna: evolución y tendencias
1.4 - Principios de armonía, contraste y legibilidad en el emplatado
1.5 - El color, la textura y el volumen como recursos expresivos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El recipiente y la adecuación del plato
2.1 - Criterios de selección de vajilla, cristalería y utensilios de servicio
2.2 - La relación cromática entre el plato y su recipiente
2.3 - Tamaño, forma y proporciones del recipiente según la elaboración
2.4 - La temperatura, el peso y la estabilidad de la preparación
2.5 - Errores frecuentes en la elección del recipiente y cómo corregirlos
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Composición y equilibrio visual del emplatado
3.1 - Estructura visual del plato: centro de atención y recorrido de la mirada
3.2 - Distribución de los componentes y uso del espacio negativo
3.3 - Contraste de colores, texturas y alturas
3.4 - Volúmenes, alturas y puntos de fuga en la composición
3.5 - Coherencia estética entre la guarnición y el producto principal
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Técnicas de montaje y acabado en cocina y en sala
4.1 - Utensilios y herramientas para el emplatado
4.2 - Técnicas de montaje: pinzas, cucharas, plantillas y mangas
4.3 - El emplatado en cocina y el acabado en sala
4.4 - Sincronización, temperatura y tiempos de servicio
4.5 - Limpieza y presentación final del plato antes de salir
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Montaje y exposición de platos en buffet
5.1 - Características del servicio de buffet y sus condicionantes
5.2 - El montaje en grandes fuentes y bandejas de exposición
5.3 - Criterios de rotación, reposición y conservación en buffet
5.4 - Orden, jerarquía y señalización visual de la oferta
5.5 - Higiene y seguridad en la exposición de elaboraciones
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Adornos y complementos de la decoración culinaria
6.1 - Adornos y complementos comestibles: función y criterios de uso
6.2 - Salsas, hierbas, flores y microbrotes en la decoración
6.3 - Crujientes, texturas y elementos de contraste
6.4 - Otros adornos y complementos no comestibles y su atrezo
6.5 - Seguridad y adecuación de los elementos decorativos
6.6 - Equilibrio entre decoración y protagonismo del producto
Resumen del módulo 6

Módulo 7: Cualidades organolépticas y diseño gráfico en la decoración culinaria
7.1 - Valoración de las cualidades organolépticas de la elaboración
7.2 - Formas y colores en la decoración de las preparaciones culinarias
7.3 - Fundamentos del diseño gráfico aplicados a la decoración culinaria
7.4 - Ritmo, simetría y jerarquía visual aplicados al plato
7.5 - Coherencia entre la identidad del establecimiento y la presentación
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Acabado, ejecución y estándares de calidad según el servicio
8.1 - Necesidades de acabado según el tipo de elaboración
8.2 - Acabado según la modalidad de comercialización
8.3 - Acabado según el tipo de servicio y el perfil del comensal
8.4 - Ejecución de platos regionales e internacionales con estándares de calidad
8.5 - Platos de creación propia y de mercado: criterios de presentación
8.6 - Control de calidad, homogeneidad y fichas de presentación
Resumen del módulo 8