

## Objetivos

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

## Contenidos

### Presentación de platos

Introducción

Importancia del contenido del plato y su presentación

Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente

Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet

Resumen

### Acabado de las distintas elaboraciones culinarias

Introducción

Estimación de las cualidades organolépticas específicas

Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria

Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio

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

Resumen

