

## ÍNDICE DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

### TEMA 1 PRESENTACIÓN DE PLATOS

---

- Importancia del contenido del plato y su presentación.
  - El apetito y es aspecto del plato.
  - Evolución en la presentación de platos.
  - La presentación clásica y la moderna.
- Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- Otros adornos y complementos.

### TEMA 2 ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

---

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
  - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
  - Combinaciones base.
  - Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
  - La técnica del color en gastronomía.
  - Contraste y armonía.
  - Sabor, color y sensaciones.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
  - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
  - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
  - 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.