

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0917

**Nombre:** Acabado de distintas elaboraciones culinarias

**Duración:** 55 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas 5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

### Contenidos:

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. 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.