

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1969

**Nombre:** Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

**Duración:** 25 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

### Contenidos:

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.