

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	Duración	60
		Específico	
Código	UF0072		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Módulo formativo	Productos culinarios	Duración	170
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Cocina creativa o de autor	Duración	30
	Cocina española e internacional		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2. de la UC0262_2

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- CE1.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
 - CE1.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - CE1.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, etc.
 - CE1.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
 - CE1.5 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.
 - CE1.6 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.
 - CE1.7 Colocar los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

Contenidos

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

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.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.