



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN DISEÑO ARTÍSTICO DE PLATOS

TUR065

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster en Diseño Artístico de Platos** está dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos técnicos sobre diseño y estilismo de platos y elaboraciones gastronómicas. Por un lado, el alumno distinguirá todos los aspectos que influyen en la buena presentación de un plato y entenderá la evolución histórica de este ámbito. Para ello, estudiará las dos principales corrientes de presentación: la presentación clásica y la presentación moderna. Una vez adquiridos estos conceptos, el estudiante será capaz de determinar la configuración perfecta de los aspectos que influyen en la presentación armónica y proporcionada de un plato. Para determinarlo, el alumno estudiará temas como la proporcionalidad entre el producto y su recipiente, las teorías del color en el sector de la cocina o el diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 4780€

Importe Actual: 890€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN DISEÑO ARTÍSTICO DE PLATOS", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



PARTE 1. ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PARA ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Equipos utensilios y sus características:
2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración:
5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón
4. Diferentes tipos de jamón
5. Partes del jamón.
6. Corte del jamón.
7. La paletilla de cerdo y sus características.

PARTE 2. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. 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.
2. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
3. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:
4. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
5. Otros adornos y complementos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

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.