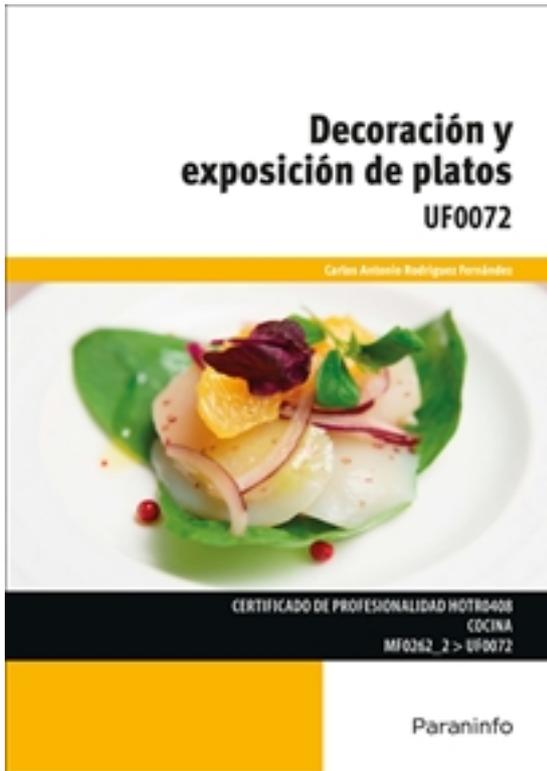


# Paraninfo

## UF0072 - Decoración y exposición de platos



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** CARLOS RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ

**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 118

**ISBN 13:** 9788428397155

**ISBN 10:** 8428397155

**Precio sin IVA:** 13,94 Eur

**Precio con IVA:** 14,50 Eur

**Fecha publicación:** 16/02/2016

### Sinopsis

La Cocina es una de las disciplinas artísticas con más proyección en el comienzo del siglo xxi y, como tal, los profesionales que a ello se dedican no pueden obviar ningún aspecto, ya que constituye un arte plástico de trascendencia determinante para comprender la cultura contemporánea.

A través de este libro aprenderemos a diseñar y a realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando diferentes técnicas gráficas, y a idear o elegir formas y motivos de decoración con imaginación y creatividad; veremos también cómo seleccionar las técnicas adecuadas para diseñar los bocetos y aplicar las adaptaciones necesarias según el tamaño y las materias primas que componen el plato, así como la manera de colocar los productos en los expositores con criterio y sensibilidad artística. El libro se complementa con una batería de actividades cuyas soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

Los contenidos se corresponden con los de la UF 0072 Decoración y exposición de platos, incardinada en el MF 0262\_2 Productos culinarios, perteneciente al certificado de profesionalidad H0TR0408 Cocina, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

Carlos Antonio Rodríguez Fernández es profesor de ciclos formativos.

### Indice

1. Presentación de platos, 2. Acabado de las distintas elaboraciones culinarias, 3. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes

para su exposición en buffet, 4. Necesidades de acabado y decoración según el 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, 6. El estilo de algunos grandes maestros, 7. Experimentación y evaluación de resultados II

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)