



Técnicas de emplatado gastronómico

Objetivos

□ **Objetivos generales**

- Conocer la historia y la evolución del emplatado gastronómico.
- Aprender los tipos de materiales que se utilizan en el emplatado.
- Estudiar los tipos de guarniciones, alimentos y salsas que se emplean en el emplatado.
- Explicar los diferentes tipos de emplatado.
- Conocer la importancia de los colores en el emplatado.
- Estudiar el punto focal, el flujo, unidad y equilibrio.
- Explicar en qué consiste la altura y textura en el emplatado.
- Conocer las técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón.
- Estudiar los platos giratorios y otras herramientas como las espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles y rodillos.

□ **Objetivos específicos**

- Conocer la historia y la evolución del emplatado gastronómico.
- Aprender los tipos de materiales que se utilizan en el emplatado.
- Estudiar los tipos de guarniciones, alimentos y salsas que se emplean en el emplatado.
- Explicar los diferentes tipos de emplatado.
- Conocer la importancia de los colores en el emplatado.
- Estudiar el punto focal, el flujo, unidad y equilibrio.
- Explicar en qué consiste la altura y textura en el emplatado.
- Conocer las técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón.
- Estudiar los platos giratorios y otras herramientas como las espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles y rodillos.

Contenidos

Técnicas de emplatado gastronómico	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Introducción: breve historia y evolución del emplatado gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> Introducción: breve historia y evolución del emplatado gastronómico. 	
Examen UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas
<p>Unidad 2: Tipos de materiales y marco legislativo (porcelana, cerámica, loza, cristal, pizarra, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de materiales y marco legislativo (porcelana, cerámica, loza, cristal, pizarra, etc.). 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02: Materiales utilizados en el emplatado	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas
<p>Unidad 3: Tipos de guarniciones, alimentos y salsas en el emplatado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de guarniciones, alimentos y salsas en el emplatado. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03: Guarnición	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas

<p>Unidad 4: Tipos de emplatado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplatado simétrico y asimétrico. • Emplatado rítmico. • Emplatado triangular/romboidal. • Emplatado horizontal. • Emplatado oblicuo. • Emplatado a escala y regla de los tercios. • Emplatado piramidal. • Emplatado en cuadrado. • Emplatado circular o lineal. 	
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	5.5 horas
<p>Unidad 5: La importancia de los colores. Punto focal, flujo, unidad y equilibrio. Altura y textura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La importancia de los colores. • Punto focal, flujo, unidad y equilibrio. • Altura y textura. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05: Colores	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3.5 horas
<p>Unidad 6: Técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón. Platos giratorios y otras herramientas: espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles, rodillos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de emplatado de salsas: cuchara, brocha, manga pastelera, biberón. • Platos giratorios y otras herramientas: espátulas, moldes, esponjas, plantillas, pinceles, rodillos. 	
Examen UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
Examen final	30 minutos
6 unidades	20 horas