

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0002 - DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN

40 HORAS



OPENSACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos y objetivos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0002 - DECORACION Y EXPOSICION**, con una duración de **40 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR0002 - DECORACION Y EXPOSICION
- Duración total de esta formación es de 40 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

- Presentación de platos y criterios de emplatado
 - Importancia de la presentación: percepción, apetito y coherencia con la elaboración.
 - Evolución de la presentación: estilo clásico vs. moderno; tendencias actuales.
 - Adecuación del plato al recipiente: color, tamaño, forma, altura y proporción.
 - Orden y composición: punto focal, equilibrio, simetría/asimetría, ritmos visuales.

- Técnicas de acabado y decoración
 - Acabados finales: brillo, textura, temperatura y “punto” antes de servir.
 - Criterios organolépticos: combinación de sabores, aromas, texturas y sensaciones.
 - Uso del color y contraste: armonías cromáticas, volumen y profundidad.
 - Adornos y complementos comestibles: elección, función y uso correcto (sin recargar).

- Prácticas de aplicación
 - Montaje y decoración de platos de cocina regional, internacional y de mercado.
 - Revisión y mejora del emplatado: análisis del resultado, correcciones y consistencia.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371