

14 de Enero de 2013: Presentación del Curso de Iniciación

TALLA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Lugar: Centro Integral Territorial

C/ Infanta Elena, 6

Villafranca de los Barros (Badajoz)

Horario: 17.30 a 20.30 (lunes y miércoles) Duración: 30 horas.

Monitora: Fátima Otero Hernández Finalista en el I Concurso Nacional de tallado de frutas y hortalizas en IFEMA Madrid.



Consultora FORMACIÓN trabaja apostando por la profesionalización del sector de la hostelería y la restauración. Para ello, hemos organizado un curso innovador en nuestro territorio que conseguirá los siguientes objetivos:

- Aportar originalidad en la elaboración de las presentaciones gastronómicas para destacar visualmente y hacer más atractivos los eventos organizados.

- Transformar presentaciones sencillas en presentaciones innovadoras, renovando el servicio de hostelería y restauración.

Los contenidos a tratar son los que se enumeran a continuación:

INTRODUCCIÓN

- a) La Historia del tallado de frutas y hortalizas.
- b) Técnicas del Tallado de frutas y hortalizas.
- c) Glosario de términos y accesorios.
- d) Normas y seguridad.
- e) Frutas y verduras.
- f) Selección del material para la talla.
- g) Practica de las técnicas básicas sobre tallado de frutas y hortalizas y confección de centros de mesa y decoraciones para buffet.

PALABRAS REFERENTES AL TALLADO ARTÍSTICO.

EL ARTE MUKIMONO

LA CULTURA MAYA

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

ARTE TAILANDÉS

TÉCNICAS DE TALLADO

CLASIFICACIÓN DE CORTES DE FRUTAS Y VERDURAS

PRACTICA 1

PRÁCTICA 2

PRACTICA 3

EXAMEN

CONCLUSION

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS