

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Duración: 80h

Modalidad: Online

Objetivo

- Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales
- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación
- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo
- Preparar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona de acuerdo con la definición del producto y aplicando las respectivas normas de elaboración
- Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos
- Diseñar y realizar decoraciones simples con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas sencillas gráficas y de decoración

Contenido

UD1. Materias primas alimentarias.

- 1.1. Definición.
- 1.2. Clases y tipos.

UD2. Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales.

- 2.1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- 2.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- 2.3. Planificación y diseño de ofertas:.
- 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

UD3. Técnicas culinarias elementales.

- 3.1. Fondos bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas

legumbres secas pastas arroces y huevos.

3.2. Técnicas de cocinados de hortalizas.

3.3. Técnicas de cocinados de legumbres secas.

3.4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.

3.5. Técnicas de cocinado de pescados crustáceos y moluscos.

3.6. Fondos bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes aves y caza.

3.7. Técnicas de cocinado de carnes aves caza y despojos.

3.8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

UD4. Presentación y decoración de comidas.

4.1. Platos a base de hortalizas legumbres pastas arroces y huevos.

4.2. Platos a base de pescados crustáceos y moluscos.

4.3. Platos a base de carnes aves caza y despojos.

4.4. Repostería y postres.

UD5. Preparación de desayunos.

5.1. Tipos de café y formas de preparación.

5.2. La leche y sus derivados.

5.3. Tipos de infusiones y formas de preparación.

5.4. Los edulcorantes.

5.5. Frutas. Formas de presentación.

5.6. Tipos de zumos.

5.7. Tipos de pan y formas de presentación.

5.8. La repostería.

5.9. Los aceites y mantequillas o margarinas.

UD6. Equipos máquinas y útiles.

6.1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.

6.2. Utilizados en la preelaboración de pescados crustáceos y moluscos.

6.3. Utilizados en la preelaboración de carnes aves caza y despojos.

6.4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos.

UD7. Regeneración conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

7.1. Regeneración y conservación.

7.2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.

7.3. Tipos de presentación.

