

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Técnicas culinarias elementales en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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 las técnicas correspondientes de elaboración y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de una zona determinada, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

### Contenido

1. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
2. Técnicas de cocinados de hortalizas.
3. Técnicas de cocinado de legumbres secas.
4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.
5. Técnicas de cocinado de pescado, crustáceo y moluscos.
6. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza.
7. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos.
8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.