

Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- 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

CONTENIDOS

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.

