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

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0687

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Materias primas alimentarias.

####

1.1. Definición.

####

1.2. Clases y tipos.

####

1.2.1. Carnes. (bobino, ovino-caprino, equino, de caza, conejo, cerdo, aves)

####

1.2.2. Pescados. (de mar, de lagos y ríos, de piscifactorías)

####

1.2.3. Mariscos (moluscos, crustáceos)

####

1.2.4. Hortalizas (de invierno, de verano)

####

1.2.5. Verduras (de invierno, de verano)

####

1.2.6. Frutas (de regadío, de secano)

####

1.2.7. Aceites (de oliva, de soja)

####

1.2.8. Vinagres (ácidos, balsámicos)

####

1.2.9. Sales (marinas, de manantiales salinos)

####

1.2.10. Sazonadores de plantas aromáticas.

####

1.2.11. Vinos (tintos, blancos, rosados).

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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:

####

2.3.1. El menú.

####

2.3.2. La carta.

####

2.3.3. Banquetes.

####

2.3.4. Otros eventos

####

2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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.

####

3.2.1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

####

3.2.2. Freir en aceite.

####

3.2.3. Saltear en aceite y en mantequilla.

####

3.2.4. Hervir y cocer al vapor.

####

3.2.5. Brasear.

####

3.3. Técnicas de cocinados de legumbres secas.

####

3.3.1. Operaciones previas a la cocción.

####

3.3.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.

####

3.3.3. Otros factores a tener en cuenta según la variedad de legumbre.

####

3.4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.

####

3.4.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.

####

3.4.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

####

3.4.3. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

####

3.4.4. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.

####

3.4.5. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.

####

3.4.6. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.

####

3.4.7. Platos elementales con huevos.

####

3.4.8. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pasta, arroz y huevos.

####

3.4.9. Platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

####

3.4.10. Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.

####

3.5. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

####

3.5.1. Platos elementales con carnes, aves, caza y despojos.

####

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.

####

3.8.1. Materias primas.

####

3.8.2. Preparaciones básicas de múltiples operaciones propias de repostería.

####

3.8.3. Técnicas de cocinado, empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales.

####

3.8.4. Postres elementales.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Presentación y decoración de comidas.

####

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

####

4.1.1. Factores a tener en cuenta.

####

4.1.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

####

4.1.3. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

####

4.2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

####

4.2.1. Factores a tener en cuenta.

####

4.2.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

####

4.2.3. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

####

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

####

4.3.1. Montaje y presentación en fuente o plato.

####

4.3.2. El color del plato en función de su contenido.

####

4.4. Repostería y postres.

####

4.4.1. Técnicas de decoración y utensilios más adecuados.

####

4.4.2. Cremas chocolates y otros productos.

####

4.4.3. Presentación de frutas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Equipos, máquinas y útiles.

####

6.1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.

####

6.1.1. Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.

####

6.1.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.

####

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

####

6.2.1. Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.

####

6.2.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.

####

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

####

6.3.1. Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.

####

6.3.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.

####

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

####

6.4.1. Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.

####

6.4.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

####

7.1. Regeneración y conservación.

####

7.1.1. Identificación de necesidades de regeneración y conservación.

####

7.1.2. Sistemas y métodos básicos:

####

7.1.3. Utilización de quipos de cocina adecuados para la regeneración y conservación de alimentos.

####

7.2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.

####

7.2.1. Identificación de necesidades de presentación comercial.

####

7.2.2. Promoción de productos de la agricultura y/o la ganadería utilizados en platos de la gastronomía local.

####

7.2.3. Promoción de Platos Típicos de la zona.

####

7.2.4. Promoción de la cocina de un alojamiento concreto situado en entornos rurales y/o naturales.

####

7.2.5. Promoción de productos de la zona con denominación de origen.

####

7.3. Tipos de presentación.

####

7.3.1. Degustación de un producto concreto.

####

7.3.2. Degustación de varios productos.

####

7.3.3. Jornadas y/o Semana de gastronomía (local o regional).

####

7.3.4. Expositores para venta de los productos promocionados.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.