



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

Sku: UF0687_V2

Horas: 80

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

Tema 1. Materias primas alimentarias

- 1.1 Definición.
- 1.2 Clases y tipos.

Tema 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:
- 2.4 Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

Tema 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.
- 3.3 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.

Tema 4. 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.

Tema 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.

Tema 6. 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.

Tema 7. 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.