

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.

