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

Código: 25737

Unidad Formativa:

UF0687 - Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Módulo: MF1044_2 - RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Certificado de Profesionalidad:

HOTU0109 - ALOJAMIENTO RURAL

Modalidad: ONLINE

Duración: 80h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

Permitir al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

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.