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



Código: 27051

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 a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar la actividad gastronómica en alojamientos situados en entornos rurales y naturales, con un enfoque profesional orientado a la calidad del producto y al aprovechamiento de los recursos del territorio. Se dirige a personas que desean incorporarse o consolidar su trayectoria en la cocina y la restauración de este tipo de establecimientos, y articula el conocimiento de las materias primas alimentarias con el diseño de ofertas gastronómicas coherentes con el entorno. A lo largo del recorrido se trabajan las técnicas culinarias elementales aplicadas a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, junto con la repostería básica, la presentación de las elaboraciones y la preparación de desayunos, prestando atención al uso adecuado de equipos, máquinas y utensilios. Al finalizar, el alumnado será capaz de seleccionar y tratar las materias primas, planificar y ejecutar ofertas gastronómicas propias de alojamientos rurales y de naturaleza, y presentar sus elaboraciones con criterios de calidad, higiene y aprovechamiento de los recursos disponibles.

Contenidos

Módulo 1: Materias primas alimentarias: selección, clasificación y conservación
1.1 - Concepto y función de las materias primas en la cocina
1.2 - Clases y tipos de materias primas alimentarias
1.3 - Criterios de selección y calidad del producto
1.4 - Características organolépticas y su influencia en la elaboración
1.5 - Recepción, etiquetado y control de existencias
1.6 - Conservación y almacenamiento según la naturaleza del alimento
1.7 - Aprovechamiento del producto y control de mermas
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Ofertas gastronómicas en alojamientos de entornos rurales y naturales
2.1 - Elementos y variables que definen una oferta gastronómica
2.2 - Ofertas gastronómicas en establecimientos hoteleros
2.3 - Ofertas gastronómicas en establecimientos no hoteleros
2.4 - Planificación y diseño de la oferta
2.5 - Adaptación de la oferta al entorno rural y natural
2.6 - Cálculo de necesidades para el aprovisionamiento de la oferta
2.7 - Coherencia de la oferta con los recursos del territorio
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Técnicas culinarias elementales y preparaciones básicas
3.1 - Fondos y preparaciones de base polivalentes para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
3.2 - Cocinado de hortalizas: métodos y resultados
3.3 - Cocinado de legumbres secas: remojo, cocción y textura
3.4 - Pasta y arroz: puntos de cocción y técnicas asociadas
3.5 - Cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
3.6 - Fondos y bases elaborados con carnes, aves y caza
3.7 - Cocinado de carnes, aves, caza y despojos
3.8 - Repostería y postres elementales
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Presentación y decoración de las elaboraciones culinarias
4.1 - Principios de emplatado y composición visual
4.2 - Presentación de platos de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
4.3 - Presentación de platos de pescados, crustáceos y moluscos
4.4 - Presentación de platos de carnes, aves, caza y despojos
4.5 - Presentación de repostería y postres
4.6 - Decoración, guarniciones y elementos de acabado
4.7 - Adecuación de la vajilla y la temperatura al tipo de elaboración
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Preparación y servicio de desayunos
5.1 - El café: variedades y formas de preparación
5.2 - La leche y sus derivados en el desayuno
5.3 - Infusiones: tipos y formas de preparación
5.4 - Los edulcorantes: clases y uso

5.5 - Frutas y zumos: preparación y presentación
5.6 - Panes y repostería: tipos y formas de presentación
5.7 - Aceites, mantequillas y margarinas en el desayuno
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Equipos, máquinas y utensilios en la cocina
6.1 - Criterios de selección y clasificación de equipos y útiles
6.2 - Equipos y útiles para la preelaboración de vegetales y setas
6.3 - Equipos y útiles para la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
6.4 - Equipos y útiles para la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
6.5 - Equipos y útiles para elaboraciones básicas y platos elementales
6.6 - Limpieza, mantenimiento y uso seguro de los equipos
6.7 - Orden y organización del espacio de trabajo
Resumen del módulo 6