

## **UF0687 GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES (ONLINE)**



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0687 Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales, basado en los contenidos del Módulo Formativo que se regula en el correspondiente Real Decreto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

### **INFORMACIÓN**

**Duración**

80 h

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS

1. Definición
2. Clases y tipos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
3. Planificación y diseño de ofertas
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENTALES

1. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
2. Técnicas de cocinados de hortalizas
3. Técnicas de cocinados de legumbres secas
4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz
5. Técnicas de cocinados de pescados, crustáceos y moluscos
6. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza
7. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS**

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos
4. Repostería y postres

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN DE DESAYUNOS**

1. Tipos de café y formas de preparación
2. La leche y sus derivados
3. Tipos de infusiones y formas de preparación
4. Los edulcorantes
5. Frutas. Formas de presentación
6. Tipos de zumos
7. Tipos de pan y formas de presentación
8. La repostería
9. Los aceites y mantequillas o margarinas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES**

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
2. Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
3. Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos