

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite 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)



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.**

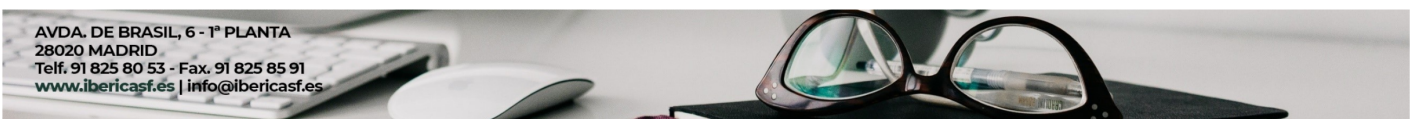
7.1. Regeneración y conservación.

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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.

