



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0687 Gestión Gastronómica en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es