

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

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

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026