

HOTU0109 ALOJAMIENTO RURAL (ONLINE)



500,00 € - 686,00 €

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTU0109 Alojamiento Rural, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural, gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotación en alojamientos rurales y actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	580 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. MF1042_2 GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0684 PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR TURÍSTICO, EL TURISMO RURAL Y EL ALOJAMIENTO RURAL.

1. El sector turístico.
2. El turismo rural.
3. El alojamiento rural.
4. Tipos jurídicos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
5. Materias que suelen necesitar asesoramiento y asesores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA EN MARCHA DE UN ALOJAMIENTO RURAL

1. Estudio de Viabilidad.
2. Las ideas de negocio
3. Elección de la mejor idea de negocio. Cuadro de análisis DAFO: Utilidad, estructura, elaboración e interpretación.
4. Normativa y trámites necesarios para la puesta en marcha de un alojamiento rural
5. Condicionantes físico-territoriales que pueden influir en el atractivo y/o la fragilidad del lugar en donde se pretende implantar el alojamiento rural.
6. Medidas que favorecen la integración del alojamiento rural en un entorno natural durante la fase de construcción y/o explotación

7. Condicionantes que pueden hacer más atractiva la oferta del alojamiento rural

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REHABILITACIÓN, RESTAURACIÓN Y DECORACIÓN INICIAL DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Rehabilitación arquitectónica.
2. Restauración arquitectónica.
3. Decoración inicial

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0865 APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPRA, APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN ALOJAMIENTOS RURALES.

1. Compra y aprovisionamiento de:
2. Control de Consumos y costes de:
3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. Gestión de la producción de los servicios.
2. Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos.
3. Desarrollo de nuevos productos.
4. Opciones para influir en el precio de los recursos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL ALMACÉN.

1. Sistema de recuento físico de existencias.
2. Stock mínimo.
3. Stock Máximo.
4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad.
5. Valoración económica de las existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN FINANCIERA Y FISCAL.

1. El equilibrio entre los gastos y los ingresos.
2. El control del endeudamiento con terceros, y en especial con las entidades financieras.
3. El control de los gastos financieros (negociación de préstamos).

4. La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones.
5. La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza.
6. Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe).
7. Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTIMACIÓN DE OFERTAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ALOJAMIENTOS RURALES.

1. Ofertas de alojamiento.
2. Ofertas gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Elección y adquisición de elementos informáticos.
2. Adquisición del equipo informático.
3. Adquisición legal de los programas.
4. Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0686 PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN COMERCIAL.

1. Criterios básicos para una buena gestión comercial.
2. Gestión de políticas comerciales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. La oferta turística como servicio.
2. El Plan de Mercadotecnia. (Marketing)
3. La mercadotecnia mixta o conjunta (Marketing mix)
4. Comunicación y divulgación de la oferta del servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Medios de información y difusión
2. Contenidos de las páginas Web del alojamiento rural.
3. MÓDULO 2. MF1043_2 RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y TURISMO.

1. La comunicación óptima en la atención al cliente.
2. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales.
3. Resolución de problemas de comunicación.
4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Departamento de recepción.
2. Prestación de servicios de recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESERVAS EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Aspectos generales:
2. Técnicas de venta en las reservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN.

1. Circuitos internos.
2. Circuitos externos.
3. Documentación derivada de las operaciones realizadas en recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO.

1. Medios de pago y sus formas de aplicación.
2. Operaciones de facturación y cobro de servicios a clientes (tanto contado como crédito) por procedimientos manuales e informatizados.
3. Cierre diario.
4. MÓDULO 3. MF1044_2 RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0687 GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN

ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

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 cocinado 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 la elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Regeneración y conservación.
2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.
3. Tipos de presentación.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0688 SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

1. La atención y el servicio:
2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3. Importancia de la percepción del cliente.
4. Finalidad de la calidad de servicio.
5. La fidelización del cliente.
6. Perfiles psicológicos de los clientes:
7. Objeciones durante el proceso de atención.
8. Reclamaciones y resoluciones.
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

1. La comunicación verbal: mensajes facilitados.
2. La comunicación no verbal:
3. La comunicación escrita.
4. Barreras de la comunicación.
5. La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN.

1. Elementos claves en la venta:
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
3. Fases de la Venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Montaje y adecuación de las instalaciones.
2. Disposición de la decoración y ambientación.
3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
4. Información gastronómica.
5. Servicio de alimentos y bebidas.
6. Descripción, aplicación y formalización de las comandas.
7. Seguimiento del servicio.
8. Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa.
9. Postservicio de alimentos y bebidas.
10. Supervisión de instalaciones y equipamiento.
11. MÓDULO 4. MF1045_2 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS.

1. Dependencias del alojamiento rural.
2. Instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. Descripción y aplicaciones.

2. Medios de trabajo.
3. Productos utilizados en la limpieza:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DECORACIÓN PROPIOS DE ALOJAMIENTOS SITUADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Técnicas de limpieza del Mobiliario.
2. Técnicas de limpieza de elementos decorativos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS TEXTILES.

1. Interpretación de etiquetas.
2. Clasificación y descripción de los textiles.
3. Productos utilizados.
4. Clasificación para el lavado y planchado.
5. Lavado, limpieza y secado.
6. Planchado de ropa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE ROPA

1. Almacenamiento.
2. Distribución interna de ropa.
3. MÓDULO 5. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud
11. Personal manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higienicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion y desratizacion.
4. Productos de limpieza de uso común:
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
6. Tecnicas de senalizacion y aislamiento de areas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos
3. Normativa aplicable sobre proteccion ambiental.
4. Otras tecnicas de prevencion o proteccion.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes.
2. Identificacion e interpretacion de las normas especificas de seguridad.
3. Condiciones especificas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el

mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.

4. Medidas de prevención y protección
5. Situaciones de emergencia

