



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 580 horas

Precio: 440 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos del alojamiento rural, dentro del área profesional de agroturismo. Así, con el presente curso, se pretende aportar los conocimientos necesarios para la gestión y comercialización de alojamientos rurales, la recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales, la restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales y el mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y el turismo, concretamente en alojamiento rural, dentro del área profesional del agroturismo, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la gestión y comercialización de alojamientos rurales, la recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales, la restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales y el mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales.

Objetivos

- 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.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad H0TU0109 Alojamiento Rural certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en alojamientos turísticos situados en entornos rurales, como casas o apartamentos, albergues y hoteles rurales, u otros establecimientos de semejante naturaleza, como propietario que gestiona, presta el servicio o asegura su prestación, o como empleado cualificado que realiza sus funciones bajo la dependencia del propietario o superior jerárquico correspondiente.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad H0TU0109 Alojamiento Rural, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo modificado por el RD 619/2013, de 2 de Agosto, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional H0T326_2 Alojamiento Rural (Real Decreto 1700/2007, de 14 de Diciembre).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo. Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'UF0688 Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales'
- Manual teórico 'UF0684 Proyecto de Implantación del Alojamiento Rural'
- Manual teórico 'UF0685 Aprovisionamiento, Control de Costes y Gestión del Alojamiento Rural'
- Manual teórico 'UF0686 Promoción y Comercialización del Alojamiento Rural'
- Manual teórico 'MF1043_2 Recepción y Atención al Cliente en Alojamientos Propios de Entornos Rurales'
- Manual teórico 'UF0687 Gestión Gastronómica en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales'
- Manual teórico 'MF1045_2 Mantenimiento y Limpieza en Alojamientos Rurales'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

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.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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.

MÓDULO 2. MF1043_2 RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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.

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.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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 facilitadores.
- 2.La comunicación no verbal:
- 3.La comunicación escrita.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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.

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.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



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 Higiénico-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 higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas 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 protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

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 más comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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

4. Medidas de prevención y protección

5. Situaciones de emergencia

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, Hostelería, Turismo, Agroturismo, HOTSU0109, Alojamiento, Rural, UC10445_2, MF1445_2, Mantenimiento, Limpieza, MF1042_2, Gestión, Comercialización, UF0684, UF0685, UF0686, Proyecto, Implantación, Control, Costes, Promoción, MF1043_2, Recepción, Atención, Cliente, Entornos, MF1044_2, Restauración, Naturales, UF0687, Gastronómica, Ubicados, UF0688, MF0711_2, Seguridad, Higiene, Protección, Ambiental, Hostelería.

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Alojamiento Rural (Online) (Dirigida a la Acreditación de las



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200