



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1044\_2 Restauración 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 al Módulo Formativo MF1044\_2 Restauración en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales, según el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de Agosto, por el que se establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad que permite al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para gestionar y comercializar alojamientos rurales, de modo que se consigan los objetivos económicos y de calidad establecidos, se presten los servicios básicos de alojamiento, restauración e información y se asegure el buen estado de las instalaciones, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

## UNIDAD FORMATIVA 1. 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. 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
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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)