

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR12 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE ARROCES

12 HORAS



# OPENSACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

# Índice:

## 1. Presentación del curso

### 1.1. Bienvenida

### 1.2. Datos del curso

### 1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

## 2. Contenidos y objetivos

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR12 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE ARROCES**, con una duración de **12 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros. Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

## 1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR12 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE ARROCES
- Duración total de esta formación es de 12 horas
- Fecha de inicio: Primer trimestre de 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## 1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

## 2. Contenidos



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

- Tipos de arroz y criterios de selección
  - Categorías comerciales del arroz (por tamaño y tipo) y características principales.
  - Elección del arroz según elaboración: absorción, textura final y tiempos.
  
- Preelaboración y bases de sabor
  - Preelaboraciones habituales y preparación del grano según receta.
  - Importancia del sofrito y del caldo/fondo: selección, intensidad y equilibrio.
  - Ajustes de salinidad, grasa y aromáticos para potenciar el resultado.
  
- Elaboración de platos con arroz
  - Elaboraciones con distintos sofritos y caldos; control del punto y reposo.
  - Control de temperatura, proporción de líquido y tiempos de cocción.
  - Adaptación del proceso al tipo de arroz y formato de servicio.
  
- Presentación y supervisión
  - Presentación/emplatado según elaboración (seco, meloso, caldoso, etc.).
  - Supervisión del proceso para asegurar uniformidad, calidad y seguridad alimentaria.

Si estás interesado, contacta con [matriculas@oscomarcal.com](mailto:matriculas@oscomarcal.com), llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371