

## Catálogo de cursos de Turismo y HORECA



contacto@adelantta.es

Nombre del curso	Duración Elearning (horas)	Duración Presencial (horas)	Duración Aula Virtual (horas)	Contactar
Animación Turística	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de Sistemas de Distribución Global (GDS)	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Dependiente de Carnicería-Charcutería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Dependiente de Frutería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Dependiente de Pescadería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Emprender en Restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Food Defense en Sistemas de Seguridad Alimentaria	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Gerente de Centro de Restauración Moderna	210	126	126	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión Cuantitativa de la Restauración	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de Bar-Cafetería	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Innovación en Restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción en alojamientos (HOTA0308)	540	324	324	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepcionista de hoteles	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Adecuación al RGPD sector hotelero	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación del revenue management en restaurantes.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Aspectos clave en la gestión del restaurante.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Calidad del trabajo, limpieza y desinfección en restaurantes.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Evolución de la restauración. Nuevas tendencias en la cocina.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Fitness y actividades acuáticas, energía y salud en wellness & spa.	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de restaurantes.	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de ventas y revenue management en un centro welleness & spa.	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>

Gestión operativa de un establecimiento del wellness & spa.	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión operativa integral del restaurante.	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Instalaciones y equipamiento de un centro wellnes & spa	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing y branding de un centro wellness & spa.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Nuevas actividades y técnicas wellness & spa.	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Nutrición, salud, estética y otras técnicas de bienestar personal en wellness & spa	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Primeros auxilios y soporte vital básico en el sector turístico	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Puesta en marcha de un centro wellness.	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Restauración, salud y tendencias de vanguardia en sala.	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Vinos, maridaje y mixología.	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Costes, escandallos y Menu Engineering	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas en la cocina actual	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones avanzadas en conservación y regeneración en cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Nuevas técnicas de cocinado y maquinaria	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización del servicio de catering y colectividades	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
La práctica de la cocina internacional	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina internacional por áreas reconocidas: América	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina internacional por áreas reconocidas: Ásia	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina internacional por áreas reconocidas: Europa	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas básicas y auxiliares	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Operaciones, utensilios y herramientas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones base en repostería y pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Nuevas técnicas y tendencias	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Repostería y pastelería creativas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Nuevas formas de cocinar	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Evolución y tendencias de la cocina nacional e internacional	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
La cocina creativa	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación, montaje y decoración de ofertas gastronómicas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de análisis para la elección de vinos y otros productos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones del vino y otras bebidas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
El vino en la gastronomía española e internacional	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
El maridaje: de la cocina a la sala	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Plan de marketing internacional	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>

Estrategia de venta: customer journey y dblockers	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing estratégico nacional e internacional	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El sistema presupuestario y la cuenta de resultados del hotel	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Las múltiples facetas del turismo: características y factores clave de comercialización	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing y gestión comercial de centros wellness, restauración y alojamientos rurales	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión hotelera de actividades relacionadas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo y eventos de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Promoción y comercialización del alojamiento rural	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Lavado de ropa en alojamientos	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento interno en pastelería	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación en pastelería	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
as bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	42	42	<a href="#">Pedir más información</a>
Bebidas	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de vinos	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Inglés profesional para servicios de restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicios especiales en restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Inglés profesional para turismo	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina creativa y de autor	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Cata de alimentos en hostelería	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Ofertas gastronómicas	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento en restauración	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización de procesos de cocina	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Administración en cocina	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión del proyecto de restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción y lavado de servicios de catering	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Dirección y recursos humanos en restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Cuentas Contables y Financieras en Restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control en restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño de procesos de servicio en restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Logística de catering	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Normas de protocolo en restauración	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de bodegas en restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio especializado de vinos	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (Inglés)	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración óptima de los alimentos	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90	54	54	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	42	42	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño de ofertas de pastelería	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Comercialización de ofertas de pastelería	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifrios	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento en pastelería	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	100	60	60	<a href="#">Pedir más información</a>
Coctelería	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina en Línea Fría	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño de interiores en la Restauración	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Manipulación de alimentos: comidas preparadas	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración y Manipulación de Menús Adaptados a las Distintas Alergias Alimentarias	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergia e intolerancias alimentarias	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Camarero Servicio de Sala	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación de Aperitivos	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Jefe de Cocina	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Enología: vinos, aguardientes y licores	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Maitre	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gobernanta	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo en Hoteles	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo en Hostelería	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de hoteles	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Enología para Cocineros	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Camarero Servicio de Bar	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Repostería	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de Catering	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Animación turística en Hostelería	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Enología Avanzada	80	48	48	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing Turístico y Gestión de Eventos	75	45	45	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestion Hotelera	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la Restauración	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing Turístico	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de destinos turísticos	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
DIRECCIÓN ESTRATÉGIA Y OPERACIONES EN EMPRESAS TURÍSTICAS	300	180	180	<a href="#">Pedir más información</a>
OPERACIONES Y PROJECT MANAGEMENT	375	225	225	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción y almacenamiento de provisiones en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Las empresas de restauración	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
El departamento de cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de consumos y costes en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La restauración diferida	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y Control de Calidad en Restauración	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Nutrición y Dietética	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Las ofertas gastronómicas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento externo de géneros en cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Procedimiento de almacenamiento, reposición y control de documentos propios y externos en agencia de viajes	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procedimientos derivados de las relaciones económicas con clientes en agencias de viaje	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos económico-administrativos en agencias de viajes y otras entidades de distribución turística	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de programas informáticos de gestión interna en agencias de viajes	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos en agencias de viajes	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Contabilidad, matemáticas comerciales y estadística básicas en agencias de viajes	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Almacenamiento y distribución interna de productos de lavandería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el Lavado	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Lavado, limpieza y secado de ropa en alojamientos	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Procedimientos administrativos y comunicación interna en el taller de planchado y costura	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Clasificación de ropas para el planchado en alojamientos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Costura en alojamientos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado en alojamientos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Facturación y cobro de servicios de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la información en el departamento de recepción	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Almacenamiento y distribución interna de ropa	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Instalaciones, habitaciones y demás dependencias en alojamientos rurales	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de limpieza de productos textiles en alojamientos rurales	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
La comunicación en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cierre del bar-cafetería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Sistemas de organización y distribución del trabajo en barra y mesa de bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Confección de cartas de bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de servicio en barra y mesa	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Coctelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Bebidas simples distintas a vinos	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
El maridaje	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Carta de Vinos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La cata de vinos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento y conservación de vinos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>



El servicio de vinos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración del vino en Hostelería	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias Primas elementales de uso común en el bar-cafetería	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Prestación de información gastronómica y documental en inglés	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente en restaurante	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración y montaje de expositores en restaurantes	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Otros eventos en restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicios especiales en restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Prestación de información turística en inglés	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente de servicios turísticos en inglés	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Zonas de producción de productos más característicos en cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>

Metodología de cata de los alimentos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Las nuevas texturas en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El análisis sensorial de los alimentos en hostelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Macro-economía y micro-economía en la restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Relaciones externas con otras empresas de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Fórmulas en la restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Proceso evolutivo en la restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Clasificación de establecimiento en la restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Los precios de las ofertas gastronómicas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Propuestas culinarias	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas culinarias	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Productos y materiales en cocina	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
El departamento de cocina y la organización del área de producción	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Planes de trabajo del departamento de cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El comedor y la lógica de servicio	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Establecimientos en la restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Las unidades de producción culinaria	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La planificación del departamento de producción culinaria	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Asesoramiento gastronómico y atención al cliente	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización en los establecimientos de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Lavado de material de catering	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización de servicios especiales en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Relaciones con otros departamentos y recursos humanos en servicios de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación del protocolo en los eventos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Higiene en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Calidad en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Prevención de riesgos laborales en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión medioambiental en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Venta de servicios en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis de la situación en el sector de la restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Composición de la oferta gastronómica	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Comunicación, marketing y ventas en restauración	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Plan de trabajo del servicio de catering	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de catering	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Logística de catering	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización y planificación de catering	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión del montaje de locales y buffets en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y desarrollo de los procesos de Mise en Place, servicio y postservicio en el bar y restaurante	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>

Gestión de la calidad en los departamentos de servicios de alimentos y bebidas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicios de alimentos y bebidas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo y tratamientos de personas en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Protocolo en la organización de eventos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La Bodega en Restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Proceso para el servicio especializado de vinos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio especializado de vinos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de ventas de vinos	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Expresión oral y escrita en inglés de la terminología específica del restaurante	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Prestación de información gastronómica y documental en lengua extranjera (inglés)	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en lengua extranjera (inglés) en el servicio de restauración	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>

Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de semifríos en pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de helados	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de consumos y existencias en pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas en pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización y materiales de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Identificación de puestos de trabajo y selección de personal en pastelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de técnicas de dirección en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación empresarial en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización en los establecimientos de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Manejo de programas de gestión y control de restauración	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control de las cuentas de clientes en pastelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Seguimiento y fidelización de clientes	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de técnicas de venta	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Resolución de conflictos y reclamaciones propios de la venta	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de venta	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Participación en la mejora de la calidad de alojamientos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La camarera de pisos en alojamientos y su departamento	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamientos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de normas de protocolo básico en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Montaje de salones para eventos en alojamientos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación del espacio en función de maquinaria y equipos del área de pisos, zonas comunes, lavandería y lencería en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el departamento de pisos en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
El mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y equipos en el departamento de pisos en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización de la prestación de los servicios del departamento de pisos en alojamientos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en hostelería y turismo	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La comunicación aplicada a la hostelería y turismo	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>

Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis, ejecución y control de los procesos de arreglo de ropa	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis, ejecución y control de los procesos de planchado de ropa	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Mobiliario en el departamento de pisos en alojamientos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
La función de integración de personal en los departamentos de pisos y recepción	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La dirección de personal en el área de alojamiento	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La planificación en las empresas y entidades de alojamiento	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas específicas para la administración de áreas de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control presupuestarios en las áreas de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Evaluación de costes, productividad y análisis económico para áreas de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La organización en los establecimientos de alojamiento	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación del plan de acción comercial en alojamientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
El mercado turístico nacional e internacional	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Segmentación y tipología de la demanda turística	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de la negociación a acciones comerciales y reservas en alojamiento	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de las técnicas de venta a las acciones comerciales y reservas en alojamientos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación del marketing en hostelería y turismo	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Instalaciones complementarias y auxiliares de un establecimiento de alojamiento.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Prestación de servicios de recepción.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la información en el departamento de recepción.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Facturación y cobro de servicios de alojamiento.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El departamento de recepción en alojamientos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Uso de uniforme y equipamiento de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Participación en la mejora de la calidad en la preelaboración y conservación culinaria de la cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de elaboraciones elementales de cocina	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en cocina	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Participación en la mejora de la calidad en cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Los establecimientos de servicios a colectividades	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de la maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>



Participación en la mejora de la calidad en el postservicio de restaurante	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El bar como establecimiento y como departamento	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de bebidas combinadas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de sistemas sencillos y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches en el bar	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos en el bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Participación en la mejora de la calidad en el bar	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
El proceso de montaje de servicios de catering	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	45	27	27	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de vegetales y setas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preelaboración de vegetales y setas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación de vegetales y setas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas en la preelaboración y conservación de vegetales y setas	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos.	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos.	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas en la preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de carnes, aves, caza y despojos.	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Área de preparación y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Conservación de carnes, aves, caza y despojos.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas en la preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinados de legumbres secas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinados de hortalizas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Huevos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas de platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinados de pasta y arroz	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Pastas y arroces	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Hortalizas y legumbres secas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiple aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de platos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de productos utilizados en repostería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Postres elementales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de postres elementales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas en repostería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Experimentación y evaluación de resultados en cocina de autor	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina moderna, de autor y de mercado	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina del resto de Europa	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Otras cocinas del mundo	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Cocina española	45	27	27	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación de platos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Acabado de distintas elaboraciones culinarias	55	33	33	<a href="#">Pedir más información</a>
El Alojamiento como componente del producto turístico.	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones o traslados.	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

El Turismo y la Estructura del Mercado Turístico.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El transporte como componente del producto turístico.	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Principales destinos turísticos nacionales.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Principales destinos turísticos internacionales.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Programación y operación de excursiones y traslados	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Creación y operación de viajes combinados	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Principales destinos turísticos nacionales e internacionales de turismo de reuniones	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de eventos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
El turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Los eventos, su tipología y su mercado	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El evento como proyecto: organización	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicios requeridos en la organización de eventos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El evento como proyecto: planificación, presupuestación y organización	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
El evento como proyecto: dirección y control	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Comunicación, atención al cliente y técnicas de venta y negociación en la gestión de eventos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Comercialización de la oferta de gestión de eventos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
La función de integración de personal en unidades de distribución e información turísticas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de unidades de información y distribución turísticas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control presupuestarios en unidades de distribución e información turísticas	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura financiera de las agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La organización en las agencias de viajes, otros distribuidores turísticos y entidades de información turística	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Evaluación de costes, productividad y análisis económico para agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
La dirección de personal en unidades de distribución e información turísticas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>

La planificación en las empresas y entidades de distribución e información turísticas.	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Páginas Web de distribución turística y portales turísticos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Otras ventas y servicios de las agencias de viajes	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La venta de alojamiento	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La venta de viajes combinados	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
La distribución turística	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Internet como canal de distribución turística	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
La venta de transporte como servicio turístico	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El Marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión administrativa en el servicio de información turística local	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Recursos materiales en servicios y centros de información turística	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Recursos Humanos en centros de información turística	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
El servicio de información turística	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
Las fuentes de información turísticas	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Información e interpretación del patrimonio cultural y natural del entorno local	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Ordenación territorial y planificación estratégica en los servicios turísticos locales	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
El Sector turístico	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo turístico sostenible.	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
El sistema de servucción en el sector de hostelería y turismo	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Proyectos de comercialización de productos y servicios turísticos locales	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilización de las tecnologías de la información para la promoción del destino y para la creación y promoción de productos turísticos del entorno local	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Marketing turístico	45	27	27	<a href="#">Pedir más información</a>
El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El control general de la actividad de bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>

Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Recepción y almacenamiento de provisiones en el restaurante	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
El Restaurante	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Mise en place del Restaurante	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas en el restaurante	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
La venta en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio del restaurante	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en restauración	18	11	11	<a href="#">Pedir más información</a>
Facturación en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cierres de servicio en restauración	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Post-servicio en restaurante	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Rehabilitación, restauración y decoración inicial del alojamiento rural	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Puesta en marcha de un alojamiento rural	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
El sector turístico, el turismo rural y el alojamiento rural	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión del almacén en un alojamiento rural	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión financiera y fiscal del alojamiento rural	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicaciones informáticas en la promoción y comercialización del alojamiento rural	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión comercial del alojamiento rural	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Comercialización del servicio de alojamiento rural	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>

Materias primas alimentarias en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Preparación de desayunos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de comidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Equipos, máquinas y útiles en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas culinarias elementales en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
La comunicación en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
La venta en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Atención al cliente en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento de materias primas de pastelería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Las materias primas en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
El sector de la pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Participación en la mejora de calidad en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Envasado de géneros de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Utilizaciones básicas de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas de uso común en pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Preelaboraciones de materias primas en pastelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>

Maquinaria y equipos básicos de pastelería	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
Pastelería salada	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Tartas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Postres en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Jarabes, baños de cobertura y mermeladas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Salsas y coulis	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Pastas, mignardises y petit fours	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Sorbetes y helados	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Rellenos y cremas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Masas y pastas de múltiples aplicaciones	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Acabado y presentación de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración de productos de repostería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoraciones con caramelo y frutas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura sectorial y características de los cafés	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura y características de las bebidas espirituosas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del mundo	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Vinificaciones básicas para hostelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración del café	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Vinificaciones especiales para hostelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de bebidas espirituosas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Viticultura básica para hostelería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Cata de vinos según su proceso de elaboración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cata de cervezas y sidras	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cata de bebidas espirituosas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>



Análisis sensorial de los vinos	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Confección de documentación previa a la cata	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial de cafés	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Instalaciones y Equipamientos en Restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Planificación empresarial en el proyecto de restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de dirección en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización en los establecimientos de restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño y gestión de presupuestos en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Tipología de Empresas y Tributos en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Operaciones y cuentas contables en restauración	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión y control de las cuentas de clientes en restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis contable de restauración	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Proceso administrativo y contable en restauración	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Programas informáticos en restauración	55	33	33	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Equipos, maquinaria y útiles asociados a cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de preelaboración de géneros culinarios	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo en cocina	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Sistemas y métodos de conservación en cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Regeneración de géneros y productos culinarios	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Procesos de regeneración de alimentos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>

Propuestas culinarias según establecimientos	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones culinarias	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Sistemas de cocción aplicados a la mise en place	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Técnicas de cocina	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Selección de maquinaria de producción en cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio, en cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones culinarias básicas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Limpieza de instalaciones y equipos en cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Guarniciones culinarias y decorativas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Organización del trabajo del personal en cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión de los procesos de elaboración en cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoraciones en las elaboraciones culinarias	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Operaciones y técnicas básicas en repostería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Rellenos y salados	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Cremas y relleno	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Postres de cocina	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Masas y pastas en repostería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración y exposición de helados	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Cubiertas en repostería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Decoración y exposición de elaboraciones de repostería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>

Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de masas fritas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de masas batidas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de hojaldres	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de pastas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de cremas	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de rellenos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de caramelos y toffes	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de productos de confitería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Control de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados	5	3	3	<a href="#">Pedir más información</a>
Cobertura de chocolate	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>

Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de chocolates	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate	20	12	12	<a href="#">Pedir más información</a>
Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Nutrición y dietética en pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Diseño de productos de pastelería	10	6	6	<a href="#">Pedir más información</a>
Composición de la oferta de pastelería	15	9	9	<a href="#">Pedir más información</a>
Venta de servicios de pastelería	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Comunicación, marketing y ventas en pastelería	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Análisis de la situación en el sector de la pastelería	30	18	18	<a href="#">Pedir más información</a>
Optimización de la gestión de hoteles	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
Elaboración de platos combinados	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
Gestión del bar-cafetería	60	36	36	<a href="#">Pedir más información</a>
INGLÉS. RESTAURACIÓN	110	66	66	<a href="#">Pedir más información</a>
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>
La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70	42	42	<a href="#">Pedir más información</a>
Habilidades y competencias en la dirección de cocina	25	15	15	<a href="#">Pedir más información</a>
ANIMACIÓN TURÍSTICA	50	30	30	<a href="#">Pedir más información</a>
GESTION DE SISTEMAS DE DISTRIBUCION GLOBAL (GDS)	40	24	24	<a href="#">Pedir más información</a>
Promoción y venta de servicios turísticos	35	21	21	<a href="#">Pedir más información</a>