

CATÁLOGO HOSTELERIA Y TURISMO

H | HOSTELERIA Y TURISMO

H	C
HORAS	CRÉDITOS ECTS

Administración de Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería	80	2
Administración en Cocina	90	2
Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas	60	1,5
Animación Turística en Hostelería	80	2
Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería	40	1
Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración	30	1
Aplicación de Sistemas Informáticos en el Bar y Cafetería	30	1
Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina	30	1
Aprovisionamiento en Pastelería	60	1,5
Aprovisionamiento en Restauración	90	2
Aprovisionamiento Interno en Pastelería	30	1
Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar	30	1
Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering	90	2
Aprovisionamiento y Organización del Office en Alojamientos	30	1
Aprovisionamiento, Control de Costes y Gestión del Alojamiento Rural	60	1,5
Asesoramiento, Venta y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos	90	2
Atención al Cliente en la Limpieza de Pisos en Alojamientos	30	1
Bebidas	80	2
Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración	60	1,5
Camarero Servicio de Bar	80	2
Camarero Servicio de Sala	80	2
Cata de Alimentos en Hostelería	60	1,5
Cocina	80	2
Cocina Creativa o de Autor	30	1
Cocina Creativa y de Autor	80	2
Cocina en Línea Fría	80	2
Cocina Española e Internacional	80	2
Coctelería	80	2
Comercialización de Eventos	30	1
Comercialización de Ofertas de Pastelería	80	2
Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo	30	1
Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Cafés e Infusiones	30	1
Conservación en Pastelería	60	1,5
Control de Elaboraciones Culinarias Básicas y Complejas	90	2

Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería	90	2
Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Comercial	30	1
Cuentas Contables y Financieras en Restauración	60	1,5
Decoración y Ambientación en Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamientos	30	1
Decoración y Exposición de Platos	60	1,5
Desarrollo y Supervisión del Aprovisionamiento de Géneros y Mise en Place	60	1,5
Dirección y Recursos Humanos en Restauración	60	1,5
Diseño de Interiores en Restauración	80	2
Diseño de Ofertas de Pastelería	40	1
Diseño de Procesos de Servicio en Restauración	60	1,5
Diseño de Productos y Servicios Turísticos Locales	90	2
Diseño y Comercialización de Ofertas de Restauración	90	2
Diseño y Ejecución de Acciones Comerciales en Alojamientos	60	1,5
Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos	60	1,5
Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	80	2
Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente	50	1
Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar - Cafetería	50	1
Elaboración y Manipulación de Menús Adaptados a las Distintas Alergias Alimentarias	60	1,5
Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería	90	2
Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales	40	1
Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves, Caza	70	1,5
Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos	70	1,5
Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos	60	1,5
Enología Avanzada	80	-
Enología para Cocineros	80	2
Facturación y Cierre de Actividad en Restaurante	40	1
Función del Mando Intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales	30	1
Gestión de Bodegas en Restauración	60	1,5
Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas	60	1,5
Gestión de Eventos	20	-
Gestión de Hoteles	100	2
Gestión de la Información y Documentación Turística Local	60	1,5
Gestión de Protocolo	30	1
Gestión de Reservas de Habitaciones y otros Servicios de Alojamientos	60	1,5
Gestión de Sistemas de Distribución Global (GDS)	40	1
Gestión del Proyecto de Restauración	90	2
Gestión Gastronómica en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales	80	2
Gestión y Control en Restauración	90	2
Gobernanta	80	2
Información y Atención al Visitante	30	1
Inglés Profesional para Servicios de Restauración	90	2
Inglés Profesional para Turismo	90	2
Jefe de Cocina	80	2

Lavado de Ropa en Alojamientos	90	2
Lengua Extranjera Profesional para Servicios de Restauración	90	2
Limpieza y Puesta a Punto de Pisos y Zonas Comunes en Alojamientos	60	1,5
Logística de Catering	60	1,5
Maître	80	2
Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas	80	2
Mantenimiento y Limpieza en Alojamientos Rurales	90	2
Marketing Turístico	60	-
Marketing Turístico y Gestión de Eventos	80	2
Normas de Protocolo en Restauración	30	1
Ofertas Gastronómicas	80	2
Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento	70	1,5
Organización de Procesos de Cocina	80	2
Organización del Servicio de Información Turística Local	90	2
Organización del Servicio de Pisos en Alojamientos	40	1
Organización y Prestación del Servicio de Recepción en Alojamientos	90	2
Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos	90	2
Planificación, Organización y Control de Eventos	90	2
Planificación, Programación y Operación de Viajes Combinados	60	1,5
Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería	90	2
Preelaboración y Conservación Culinarias	60	1,5
Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza	70	1,5
Preelaboración y Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos	60	1,5
Preelaboración y Conservación de Vegetales y Setas	60	1,5
Preparación de Aperitivos	80	2
Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería	70	1,5
Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones	30	1
Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas	80	2
Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en el Bar	60	1,5
Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería	30	1
Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo	50	1
Procesos de Gestión de Departamentos del Área de Alojamiento	70	1,5
Procesos de Gestión de Unidades de Información y Distribución Turísticas	70	1,5
Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos	60	1,5
Procesos de Limpieza y Puesta a Punto de Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamientos	60	1,5
Procesos Económico-Administrativos en Agencias de Viajes	90	2
Procesos Económico-Financieros en Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería	80	2
Productos, Servicios y Destinos Turísticos	90	2
Promoción y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos Locales	90	2
Promoción y Comercialización del Alojamiento Rural	70	1,5
Protocolo en Hostelería	40	-

Protocolo en Hoteles	80	2
Proyecto de Implantación del Alojamiento Rural	50	1
Realización de Decoraciones de Repostería y Expositores	40	1
Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria	90	2
Recepción y Atención al Cliente en Alojamientos Propios de Entornos Rurales y/o Naturales	90	2
Recepción y Lavado de Servicios de Catering	90	2
Regeneración Óptima de los Alimentos	30	1
Repostería	80	2
Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería	60	1,5
Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Postservicio en el Restaurante	60	1,5
Servicio de Catering	80	2
Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales	40	1
Servicio de Vinos	90	2
Servicio Especializado de Vinos	80	2
Servicio y Atención al Cliente en Restaurante	50	1
Servicios Especiales en Restauración	80	2
Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante	40	1
Supervisión de las Operaciones Preliminares y Técnicas de Manipulación	50	1
Supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias hasta su Finalización	80	2
Supervisión y Desarrollo de Procesos de Servicio en Restauración	60	1,5
Supervisión y Ejecución de Operaciones de Acabado y Presentación de Productos de Pastelería	50	1
Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Chocolates	50	1
Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Cremas y Rellenos	80	2
Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos	80	2
Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Masas	80	2
Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Productos de Confitería	50	1
Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa	70	1,5
Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Preservicio	30	1
Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	80	2

valor desde la formación