

## Hostelería y Turismo

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS
HOTA0001	EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA	25
HOTA0002	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES	25
HOTA0003	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	65
HOTA005PO	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.	65
HOTA006PO	SERVICIO DE LAVANDERÍA PLANCHA	15
HOTJ01	PROTOCOLO DE MEDIDAS HIGIENICO SANITARIAS EN EL SECTOR DEL BINGO	20
HOTR0001	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35
HOTR0005	COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40
HOTR0006	CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA	75
HOTR0007	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40
HOTR0012	CREACION DE CARTAS Y MENUS	30
HOTR0013	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75
HOTR0015	ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS	60
HOTR0016	COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	50
HOTR0020	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75
HOTR0022	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100
HOTR0023	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	30
HOTR0026	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS	100
HOTR0027	EVENTOS, CATERING Y BANQUETES	40
HOTR0029	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	35
HOTR0032	EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	80
HOTR0033	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	20
HOTR0040	ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS	75
HOTR0041	COCINA ITALIANA	65
HOTR0045	SERVICIO DE CATERING	30
HOTR0046	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	75
HOTR0048	COCINA PARA CELÍACOS	35
HOTR0054	ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉS EN RESTAURACIÓN	55
HOTR0056	INGLES RESTAURACIÓN	110
HOTR0063	INNOVACIÓN EN LA COCINA	35
HOTR0065	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	35
HOTR0067	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60
HOTR0069	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	80
HOTR029PO	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS	100
HOTR040PO	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100
HOTR041PO	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60
HOTR043PO	INGLES. RESTAURACIÓN	110
HOTR044PO	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35
HOTR051PO	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75
HOTR053PO	OFERTAS GASTRONÓMICAS: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN	40

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS
HOTR38	BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN HOSTELERÍA	6
HOTT0006	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50
HOTT0009	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50
HOTT0015	INGLES PROFESIONAL PARA EL TURISMO	60
HOTT002PO	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50
HOTT01	ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN HOSTELERÍA Y TURISMO	55
HOTT02-MOD03112	APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR	10
HOTT02-MOD03113	IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR	10
HOTU0002	ECOTURISMO	60
HOTU001PO	ECOTURISMO	60