



Hostelería y Turismo

Código	Nombre del Curso	Horas	Importe
ONZ1UF0353	Acondicionamiento de la carne para su uso industrial	50	420 €
ONV1UF0333	Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50	420 €
ONZ1UF0290	Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería	60	450 €
ONV10088	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60	450 €
ONV1MF2177_3	Aprovisionamiento en pastelería	60	450 €
ONV1UF0330	Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60	450 €
ONV1UF0512	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	450 €
ONV1UF2165	Cata de alimentos en hostelería	60	450 €
ONB10077	Cata de Cervezas	60	450 €
ONB10078	Cata de Ginebras	60	450 €
ONB10079	Cata de Vinos	60	450 €
ONB10080	Cocina Creativa	60	450 €
ONB10081	Cocina Italiana	60	450 €
ONB10082	Cocina Mediterránea	60	450 €
ONV1UF2167	Conservación en pastelería	60	450 €
ONB10083	Cortador de Jamón	60	450 €
ONV1UF1900	Cuentas contables y financieras en restauración	60	450 €
ONZ1UF0072	Decoración y exposición de platos	60	450 €
ONV10075	Decoración y exposición de platos.	60	450 €
ONV10156	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	450 €
ONV1UF1759	Dirección y recursos humanos en restauración	60	450 €
ONV1MF1001_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60	450 €
ONV1MF1004_3	Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60	450 €
ONV1MF1325_1	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	450 €
ONZ1UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	450 €
ONV1UF1783	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50	420 €
ONZ1MF1053_2	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. H0TR0608 - Servicios de Restaurante	50	420 €
ONV1UF0924	Elaboración y exposición de comidas en el bar cafetería	50	420 €
ONZ1UF0067	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	450 €
ONV1MF1326_1	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60	450 €
ONZ1UF1098	Elaboraciones y presentaciones de helados	60	450 €
ONZ1UF1097	Elaboraciones y presentaciones de postres de cocina	60	450 €
ONZ1UF1096	Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas	60	450 €
ONV1UF0565	Gestión de bodegas en restauración	60	450 €



Código	Nombre del Curso	Horas	Importe
ONV11095	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60	450 €
ONAU10036	Gestión de la atención al cliente/consumidor/usuario	60	450 €
ONV1UF0571	Gestión de la información y documentación turística local	60	450 €
ONV1MF1108_3	Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60	450 €
ONV1MF1043_2	Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	450 €
ONZ1UF0039	Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	450 €
ONV1UF1357	Logística de catering	60	450 €
ONZ1MF0432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	50	420 €
ONV1UF1246	Marketing turístico	60	450 €
ONB10092	MF0637_1: Manipulación de Cargas con Puentes-Grúa y Polipastos	60	450 €
ONZ1MF0709_2	Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. HOTR0509 - Repostería	60	450 €
ONV1UF0855	Planificación, programación y operación de viajes combinados	60	450 €
ONV1UF0906	Preelaboración y conservación culinarias	60	450 €
ONZ1UF0055	Preelaboración y conservación culinarias	60	450 €
ONV11090	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	450 €
ONZ1UF0063	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	450 €
ONV1MF1161_3	Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60	450 €
ONZ1UF0064	Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos	60	450 €
ONV10308	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	450 €
ONZ1UF0061	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	450 €
ONV11039	Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.	50	420 €
ONV10281	Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60	450 €
ONV1UF0675	Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	450 €
ONV11059	Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	420 €
ONZ1MF0036_2	Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	60	450 €
ONZ1MF0711_2	Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina	60	450 €
ONV10089	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	450 €
ONZ1MF0711_1	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	60	450 €
ONV1UF0129	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	450 €
ONZ1UF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	450 €
ONV1MF1423_2	Servicio y atención al cliente en Restaurante	50	420 €
ONZ1UF0259	Servicio y atención al cliente en restaurante	50	420 €
ONV1UF0124	Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	420 €
ONV11007	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	450 €



Código	Nombre del Curso	Horas	Importe
ONV1MF0996_1	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	420 €
ONV11052	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	420 €
ONV1UF0126	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	420 €
ONB10084	Tapas, Pinchos y Canapés	60	450 €
ONAU10037	Técnicas de Información y Atención al Cliente / Consumidor	60	450 €