ÁREA	ACCIÓN FORMATIVA	DURACIÓN (HORAS)	MODALIDAD
Hostelería y Turismo	VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	VINOS OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS AGUAS CAFÉS E INFUSIONES	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	VENTA DE SERVICIOS DE PASTELERÍA	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIÓN Y MATERIALES DE PASTELERÍA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIÓN DE PROGRAMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN INTERNA EN AGENCIAS DE VIAJES	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL DESTINO Y PARA LA CREACIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS TURÍ	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	UTILIZACIÓN DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRE-SERVICIO	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	TIPOS DE RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE VENTAS DE VINOS	25	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAM	27	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS TEXTILES EN ALOJAMIENTOS RURALES	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DECORACIÓN PROPIOS DE ALOJAMIENTOS SITUADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	TÉCNICAS DE COCINA	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	56	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS EN PASTELERÍA	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS LEUDADAS EN BOLLERÍA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CREMAS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE BOMBONES Y PIEZAS DE CHOCOLATE	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN DEL MONTAJE DE LOCALES Y BUFFETS EN RESTAURACIÓN	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	SORBETES Y HELADOS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN BARRA Y MESA DE BAR-CAFETERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	SISTEMA DE APROVISIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIOS REQUERIDOS EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	80	Teleformación

Hostelería y Turismo	SERVICIO EN BARRA Y RESTAURACIÓN	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DEL RESTAURANTE	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE VINOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE VINOS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS RÁPIDAS	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE CATERING	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE CATERING	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	42	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POST-SERVICIO EN EL RESTAURANTE	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	SELECCIÓN Y CONTROL DE USO DE EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES PROPIOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES E	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO E INSTALACIONES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS DE HIGIENE	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	REPOSTERÍA	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	RELLENOS Y CREMAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	RELACIONES EXTERNAS CON OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	RECURSOS MATERIALES EN SERVICIOS Y CENTROS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	RECURSOS HUMANOS EN CENTROS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA	33	Teleformación
Hostelería y Turismo	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES EN COCINA	33	Teleformación
Hostelería y Turismo	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA, Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	PUESTA EN MARCHA DE UN ALOJAMIENTO RURAL	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROYECTOS DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS EN RESTAURACIÓN	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROTOCOLO EN HOTELES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROTOCOLO EN HOSTELERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROPUESTAS CULINARIAS	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN	53	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROGRAMACIÓN Y OPERACIÓN DE EXCURSIONES Y TRASLADOS	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRODUCTOS Y MATERIALES EN COCINA	34	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRODUCTOS SERVICIOS Y DESTINOS TURÍSTICOS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS ECONÓMICOS-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS EN PASTELERÍA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVOS EN AGENCIAS DE VIAJES Y OTRAS ENTIDADES DE DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVOS EN AGENCIAS DE VIAJE	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMEN	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMEN	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO	10	Teleformación

Hostelería y Turismo	PROCESO ECONÓMICO - ADMINISTRATIVO DE LAS AGENCIAS DE VIAJES	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, REPOSICIÓN Y CONTROL DE DOCUMENTOS PROPIOS Y EXTERNOS EN AGENCIA DE VIAJES	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS NACIONALES.	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS INTERNACIONALES.	27	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN TURÍSTICA EN INGLÉS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE RESPOSTERÍA Y PASTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS	25	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS CAFÉS E INFUSIONES	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE ENSALADAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIONES DE MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES AVE Y CAZA	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	POST-SERVICIO EN RESTAURANTE	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN PROGRAMACIÓN Y OPERACIÓN DE VIAJES COMBINADOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EVENTOS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN EL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	PLANCHADO, PLEGADO, EMPAQUETADO O EMBOLSO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS	34	Teleformación
Hostelería y Turismo	PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN COCINA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DE ALOJAMIENTOS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	OTROS ELEMENTOS Y COMPONENTES DE LOS VIAJES COMBINADOS, EXCURSIONES O TRASLADOS.	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	OTRAS COCINAS DEL MUNDO	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL EN COCINA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING	46	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	ORDENACIÓN TERRITORIAL Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN RESTAURACIÓN	25	Teleformación
Hostelería y Turismo	OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA	28	Teleformación

Hostelería y Turismo	OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	OFERTAS GASTRONÓMICAS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN COMERCIAL	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTOS	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS.	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACION Y CONSERVACIÒN DE VEGETALES Y SETAS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	MATERIAS PRIMAS CULINARIAS	28	Teleformación
Hostelería y Turismo	MASAS Y PASTAS EN REPOSTERÍA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES	29	Teleformación
Hostelería y Turismo	MARKETING TURÍSTICO	45	Teleformación
Hostelería y Turismo	MARKETING TURISTICO	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAQUINARÍA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	33	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SECTOR RESTAURACIÓN	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PANADERÍAS Y PASTELERÍAS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE Y MANEJO, REQUISITOS Y PROTOCOLOS PARA EL AUTOCONTROL	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO	35	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	MANEJO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	MAÎTRE	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	LOGÍSTICA DE CATERING	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	LOGÍSTICA DE CATERING	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (INGLÉS)	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	LAVADO, LIMPIEZA Y SECADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	LAVADO DE MATERIAL DE CATERING	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	LAS NUEVAS TEXTURAS EN RESTAURACIÓN	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	LAS FUENTES DE INFORMACION TURISTICAS	29	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA PLANIFICACIÓN EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE DISTRIBUCIÓN E INFORMACIÓN TURÍSTICAS.	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA ORGANIZACIÓN HOSTELERA Y TURÍSTICA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y/O ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO	32	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y AL TURISMO	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA CAMARERA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS Y SU DEPARTAMENTO	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	LA BODEGA EN RESTAURACIÓN	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	JEFE DE COCINA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	JEFE DE COCINA	60	Teleformación

Hostelería y Turismo	INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	INICIACIÓN DE GOBERNANTA DE HOTEL	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	INICIACIÓN A LA COCTELERÍA	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	INGLÉS PARA HOSTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	INGLÉS PARA HOSTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL VISITANTE	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	INFORMACIÓN TURÍSTICA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	INFORMACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL DEL ENTORNO LOCAL	32	Teleformación
Hostelería y Turismo	HIGIENE ALIMENTARIA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	GOBERNANTA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN INGLÉS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO RURAL	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DEL ALMACÉN EN UN ALOJAMIENTO RURAL	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE TESORERÍA Y CONTROL DE CUENTAS DE CAJAS Y BANCOS EN AGENCIAS DE VIAJES	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN GLOBAL (GDS)	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE RESERVAS EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	27	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LA SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN TURÍSTICA LOCAL	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN	28	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001/2015 EN HOSTELERÍA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTION DE HOTELES	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE EVENTOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTIÓN COMERCIAL DEL ALOJAMIENTO RURAL	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTI¢N DE ALRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACI¢N	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	GESTI¢N CUANTITATIVA DE LA RESTAURACI¢N	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	FOOD DEFENSE EN SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO.	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	EXCEL 2010 BÁSICO	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE PASTELERIA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES	32	Teleformación
Hostelería y Turismo	ESTIMACIÓN DE OFERTAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ALOJAMIENTOS RURALES	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÒN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA	10	Teleformación

Hostelería y Turismo	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	ENOLOGÍA PARA COCINEROS	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	ENOLOGÍA AVANZADA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	ENOLOGÍA AVANZADA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ENOLOGÍA AVANZADA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS LEGUMBRES SECAS PASTAS ARROCES Y HUEVOS	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES AVE Y CAZA	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS ALIMENTARIAS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	50	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN PREVIA DE LOS GÉNEROS CULINARIOS Y SU CONSERVACIÓN	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA	34	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DE VINOS OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS AGUAS CAFÉS E INFUSIONES	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS	41	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SERVICIO DE VINOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	48	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SECTOR TURÍSTICO, EL TURISMO RURAL Y EL ALOJAMIENTO RURAL	28	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SECTOR TURÍSTICO	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL SECTOR DE LA PASTELERÍA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING	28	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL MARKETING Y LA PROMOCIÓN DE VENTAS EN LAS ENTIDADES DE DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA	28	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL JAMÓN: ORIGEN Y CORTE	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL EVENTO COMO PROYECTO: PLANIFICACIÓN, PRESUPUESTACIÓN Y ORGANIZACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL EVENTO COMO PROYECTO: DIRECCIÓN Y CONTROL	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL APROVISIONAMIENTO EN LA COCINA	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	DOTACIÓN BÁSICA DE MAQUINARIA Y UTENSILIOS EN UN RESTAURANTE	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN RESTURACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO DE OFERTAS DE PASTELERÍA	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	DISEÑO DE INTERIORES EN LA RESTAURACIÓN	70	Teleformación
Hostelería y Turismo	DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES	25	Teleformación
Hostelería y Turismo	DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE.	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS	19	Teleformación

Hostelería y Turismo	DEPENDIENTE DE PESCADERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	DEPENDIENTE DE FRUTERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	DEPENDIENTE DE CARNICERÍA-CHARCUTERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS	21	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES EN RESTAURANTES	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACION Y EXPOSICIÓN DE PLATOS, BANDEJAS Y BEBIDAS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	19	Teleformación
Hostelería y Turismo	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CUBIERTAS EN REPOSTERÍA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CREACIÓN Y OPERACIÓN DE VIAJES COMBINADOS	39	Teleformación
Hostelería y Turismo	CREACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZO	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SE	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONTABILIDAD, MATEMÁTICAS COMERCIALES Y ESTADÍSTICA BÁSICAS EN AGENCIAS DE VIAJES	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONOCIMIENTOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONOCIMIENTOS BÁSICOS PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINO OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS AGUAS ENVASADAS CAFÉS E INFUSIONES	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN	36	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN PASTELERÍA	29	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMUNICACIÓN, ATENCIÓN AL CLIENTE Y TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN EN LA GESTIÓN DE EVENTOS	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO RURAL	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMERCIALIZACIÓN DE LA OFERTA DE GESTIÓN DE EVENTOS	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 6. GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 5. PREPARACIÓN DE CARNES	45	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 4. PREPARACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 3. PREPARACIÓN DE HUEVOS, SOPAS, ARROCES, PASTAS Y VERDURAS	45	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 2. QUESOS, ENTRADAS, CANAPÉS, SÁNDWICH Y PLATOS COMBINADOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA Y GASTRONOMÍA 1. LA COCINA MODERNA. OPERACIONES PRELIMINARES. CARTAS Y MENÚS - CONTENIDO ONLI	65	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y CREATIVA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO	26	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA ITALIANA: RECETARIO	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA ESPAÑOLA	47	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA EN LÍNEA FRÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.	19	Teleformación

Hostelería y Turismo	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA CREATIVA O DE AUTOR	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	COCINA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CLASIFICACIÓN SEGÚN ETIQUETADO Y MARCA DE PRODUCTOS TEXTILES PARA EL LAVADO	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	CIERRES DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	CATA DE VINOS	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	CATA DE CERVEZAS Y SIDRAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CARTAS DE VINOS Y MARIDAJE	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	CARTA DE VINOS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	CAMARERO SERVICIO DE SALA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	CAMARERO SERVICIO DE BAR	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	CAMARERO SERVICIO DE BAR	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CALIDAD SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	CALIDAD EN RESTAURACIÓN	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	CAFETERÍA Y BAR	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS	29	Teleformación
Hostelería y Turismo	BEBIDAS	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	ATENCIÓN AL CLIENTE EN LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS) EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	ATENCIÓN AL CLIENTE DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN INGLÉS	32	Teleformación
Hostelería y Turismo	ASESORAMIENTO VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA	17	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR	57	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS EN EL RESTAURANTE	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	APROVISIONAMIENTO CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DEL MARKETING EN HOSTELERÍA Y TURISMO	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE	10	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA	40	Teleformación
Hostelería y Turismo	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y SALUD EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS	23	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANIMACIÓN TURÍSTICA EN HOSTELERÍA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANIMACIÓN TURÍSTICA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE PLANCHADO DE ROPA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE LAVADO DE ROPA	30	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ARREGLO DE ROPA	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS Y EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	24	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	19	Teleformación

Hostelería y Turismo	ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	16	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	60	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS	32	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN	25	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE PASTELERÍA	22	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	18	Teleformación
Hostelería y Turismo	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA	29	Teleformación
Hostelería y Turismo	ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE ROPAS Y PRODUCTOS PARA EL PLANCHADO EN ALOJAMIENTOS	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE PRODUCTOS DE LAVANDERÍA	20	Teleformación
Hostelería y Turismo	ALERGIAS ALIMENTARIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO UE1169/2011	15	Teleformación
Hostelería y Turismo	ADMINISTRACIÓN EN COCINA	90	Teleformación
Hostelería y Turismo	ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	80	Teleformación
Hostelería y Turismo	ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS	54	Teleformación