

## ALIMENTACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO

CÓDIGO	CURSOS	HORAS
158GO	Alérgenos, PRL y manipulador de alimentos	60
84GO	Alimentación y Dietética	60
157GO	Camarero	60
159GO	Cata de vinos, maridaje y sumiller	60
352GOP	Control de procesos en pisos	60
91GOP	Elaboración y gestión de viajes combinados	60
207GOP	Elaboraciones básicas en panaderías y bollerías	60
208GOP	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (40) y Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería (20 209GOP)	60
353GOP	Gestión de departamentos del área de alojamientos	60
266GOP	Gestión y comercialización de alojamiento rurales	60
92GOP	Inglés Profesional para turismo	60
72GO	Manipulador de alimentos (6h)	6
73GO	Manipulador de alimentos de mayor riesgo (6h)	60
269GOP	Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	60
351GOP	organización y atención al cliente en pisos	60
291GOP	Preelaboración y conservación de alimentos	60
402GOP	Preparación y venta de pescados	60
290GOP	Productos culinarios	60
267GOP	Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	60
268GOP	Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	60
270GOP	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60
20GOP	Servicio de Vinos	50
74GO	Sistema APPCC aplicado a restauración y alergias alimentarias	60
94GO	Sistema APPCC, Alérgenos y Prevención de riesgos laborales	60
289GOP	Técnicas culinarias	60
400GV	Animación Turística en Hostelería	80
401GV	Camarero Servicio de Bar	80
402GV	Camarero Servicio de Sala	80
403GV	Cocina	80
404GV	Cocina en Línea Fría	80
405GV	Coctelería	80
406GV	Enología Avanzada	80
407GV	Enología para Cocineros	80
408GV	Gestión de eventos	20
409GV	Gestión de hoteles	100
410GV	Gobernanta	80
411GV	Jefe de Cocina	80
412GV	Maître	80
413GV	Marketing turístico	60
414GV	Preparación de Aperitivos	80
415GV	Protocolo en Hostelería	40
416GV	Protocolo en Hoteles	80
417GV	Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización	70
418GV	Acondicionamiento la Carne para su Uso Industrial	50
419GV	Administración de Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería	80

## ALIMENTACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO

420GV	Administración en Cocina	90
421GV	Almacenaje y Expedición de Carne y Productos Cárnicos	40
422GV	Análisis Sensorial de Productos Selectos Propios de Sumillería y Diseño de sus Ofertas	60
423GV	Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería	40
424GV	Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración	30
425GV	Aplicación de Sistemas Informáticos en el Bar y Cafetería	30
426GV	Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina	30
427GV	Aprovisionamiento en Pastelería	60
428GV	Aprovisionamiento en Restauración	90
429GV	Aprovisionamiento Interno en Pastelería	30
430GV	Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar	30
431GV	Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering	90
432GV	Aprovisionamiento y Organización del Office en Alojamientos	30
433GV	Aprovisionamiento, Control de Costes y Gestión del Alojamiento Rural	60
434GV	Asesoramiento, Venta y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos	90
435GV	Atención al Cliente en la Limpieza de Pisos en Alojamientos	30
436GV	Bebidas	80
437GV	Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración	60
438GV	Cata de Alimentos en Hostelería	60
439GV	Cocina Creativa o de Autor	30
440GV	Cocina Española e Internacional	80
441GV	Comercialización de Eventos	30
442GV	Comercialización de Ofertas de Pastelería	80
443GV	Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo	30
444GV	Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Cafés e Infusiones	30
445GV	Conservación en Pastelería	60
446GV	Control de Elaboraciones Culinarias Básicas y Complejas	90
447GV	Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería	90
448GV	Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Comercial	30
449GV	Cuentas Contables y Financieras en Restauración	60
450GV	Decoración y Ambientación en Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamientos	30
451GV	Decoración y Exposición de Platos	60
452GV	Desarrollo y Supervisión del Aprovisionamiento de Géneros y Mise en Place	60
453GV	Dirección y Recursos Humanos en Restauración	60
454GV	Diseño de Interiores en Restauración	80
455GV	Diseño de Ofertas de Pastelería	40
456GV	Diseño de Procesos de Servicio en Restauración	60
457GV	Diseño de Productos y Servicios Turísticos Locales	90
458GV	Diseño y Comercialización de Ofertas de Restauración	90
459GV	Diseño y Ejecución de Acciones Comerciales en Alojamientos	60
460GV	Elaboración de Conservas y Cocinados Cárnicos	90

## ALIMENTACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO

461GV	Elaboración de Curados y Salazones Cárnicos	90
462GV	Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos	60
463GV	Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos	90
464GV	Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	80
465GV	Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente	50
466GV	Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar - Cafetería	50
467GV	Elaboración y Manipulación de Menús Adaptados a las Distintas Alergias Alimentarias	60
468GV	Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería	90
469GV	Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales	40
470GV	Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves, Caza	70
471GV	Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos	70
472GV	Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos	60
473GV	Facturación y Cierre de Actividad en Restaurante	40
474GV	Función del Mando Intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales	30
475GV	Gestión de Bodegas en Restauración	60
476GV	Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas	60
477GV	Gestión de la Información y Documentación Turística Local	60
478GV	Gestión de Protocolo	30
479GV	Gestión de Reservas de Habitaciones y otros Servicios de Alojamientos	60
480GV	Gestión de Sistemas de Distribución Global (GDS)	40
481GV	Gestión del Proyecto de Restauración	90
482GV	Gestión Gastronómica en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales Y/O Naturales	80
483GV	Gestión y Control en Restauración	90
484GV	Información y Atención al Visitante	30
485GV	Inglés Profesional para Servicios de Restauración	90
486GV	Inglés Profesional para Turismo	90
487GV	Lavado de Ropa en Alojamientos	90
488GV	Lengua Extranjera Profesional para Servicios de Restauración	90
489GV	Limpieza y Puesta a Punto de Pisos y Zonas Comunes en Alojamientos	60
490GV	Logística de Catering	60
491GV	Maduración y Envasado de Quesos	70
492GV	Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas	80
493GV	Mantenimiento y Limpieza en Alojamientos Rurales	90
494GV	Marketing Turístico y Gestión de Eventos	80
495GV	Normas de Protocolo en Restauración	30
496GV	Ofertas Gastronómicas	80
497GV	Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento	70
498GV	Organización de Procesos de Cocina	80
499GV	Organización del Servicio de Información Turística Local	90
500GV	Organización del Servicio de Pisos en Alojamientos	40
501GV	Organización y Prestación del Servicio de Recepción en Alojamientos	90
502GV	Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos	90
503GV	Planificación, Organización y Control de Eventos	90
504GV	Planificación, Programación y Operación de Viajes Combinados	60
505GV	Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería	90

## ALIMENTACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO

506GV	Preelaboración y Conservación Culinarias	60
507GV	Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza	70
508GV	Preelaboración y Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos	60
509GV	Preelaboración y Conservación de Vegetales y Setas	60
510GV	Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería	70
511GV	Preparación y Cata de Aguas, Cafés e Infusiones	30
512GV	Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas	80
513GV	Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en el Bar	60
514GV	Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería	30
515GV	Procesos Básicos de Elaboración de Quesos	90
516GV	Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo	50
517GV	Procesos de Gestión de Departamentos del Área de Alojamiento	70
518GV	Procesos de Gestión de Unidades de Información y Distribución Turísticas	70
519GV	Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos	60
520GV	Procesos de Limpieza y Puesta a Punto de Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamientos	60
521GV	Procesos Económico-Administrativos en Agencias de Viajes	90
522GV	Procesos Económico-Financieros en Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería	80
523GV	Productos, Servicios y Destinos Turísticos	90
524GV	Promoción y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos Locales	90
525GV	Promoción y Comercialización del Alojamiento Rural	70
526GV	Proyecto de Implantación del Alojamiento Rural	50
527GV	Realización de Decoraciones de Repostería y Expositores	40
528GV	Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria	90
529GV	Recepción y Almacenamiento de la Leche y Otras Materias Primas	80
530GV	Recepción y Atención al Cliente en Alojamientos Propios de Entornos Rurales Y/O Naturales	90
531GV	Recepción y Lavado de Servicios de Catering	90
532GV	Regeneración Óptima de los Alimentos	30
533GV	Repostería	80
534GV	Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería	60
535GV	Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Postservicio en el Restaurante	60
536GV	Servicio de Catering	80
537GV	Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales	40
538GV	Servicio de Vinos	90
539GV	Servicio Especializado de Vinos	80
540GV	Servicio y Atención al Cliente en Restaurante	50
541GV	Servicios Especiales en Restauración	80
542GV	Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante	40

## ALIMENTACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO

543GV	Supervisión de las Operaciones Preliminares y Técnicas de Manipulación	50
544GV	Supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias Hasta su Finalización	80
545GV	Supervisión y Desarrollo de Procesos de Servicio en Restauración	60
546GV	Supervisión y Ejecución de Operaciones de Acabado y Presentación de Productos de Pastelería	50
547GV	Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Chocolates	50
548GV	Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Cremas y Rellenos	80
549GV	Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos	80
550GV	Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Masas	80
551GV	Supervisión y Ejecución de Técnicas Aplicadas a Productos de Confitería	50
552GV	Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa	70
553GV	Tratamientos Previos de la Leche	70
554GV	Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Preservicio	30
555GV	Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	80