



**Catálogo de cursos
HOSTELERÍA. CURSOS AJUSTADOS A
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD**

2025

Curso	Horas
Administración en cocina (mf1066_3)	90 horas
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas (mf1108_3)	60 horas
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (uf0053)	90 horas
Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería (uf0257)	30 horas
Aprovisionamiento de materias primas en cocina (uf0054)	30 horas
Aprovisionamiento de materias primas en cocina. ajustado al certificado de profesionalidad de operaciones básicas de cocina.	60 horas
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (uf0060)	30 horas
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos (uf0038)	30 horas
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural (uf0685)	60 horas
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos (uf0078)	90 horas
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos (uf0040)	30 horas
Bebidas (mf1047_2)	80 horas
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración (mf1100_3)	60 horas
Cata de alimentos en hostelería (mf1062_3)	60 horas
Cocina creativa o de autor (uf0070)	30 horas
Cocina creativa y de autor (mf1060_3)	80 horas
Cocina española e internacional (uf0071)	80 horas
Comercialización de eventos (uf0076)	30 horas
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo (uf0042)	30 horas
Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones (uf0851)	30 horas
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (uf1359)	90 horas
Control de la actividad económica del bar y cafetería (uf0256)	90 horas
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (uf1356)	30 horas
Cuentas contables y financieras en restauración (uf1091)	60 horas

Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos (uf0047)	30 horas
Decoración y exposición de platos (uf0072)	60 horas
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (uf1358)	60 horas
Dirección y recursos humanos en restauración (uf1090)	60 horas
Diseño de procesos de servicio en restauración (mf1098_3)	60 horas
Diseño de productos y servicios turísticos locales (uf0083)	90 horas
Diseño y comercialización de ofertas de restauración (mf1101_3)	90 horas
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos (uf0051)	60 horas
Elaboración de platos combinados y aperitivos (uf0057)	60 horas
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (uf0848)	80 horas
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (uf0068)	70 horas
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (uf0066)	70 horas
Facturación y cierre de actividad en restaurante (uf0260)	40 horas
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales (uf0044)	30 horas
Gestión de bodegas en restauración (mf1109_3)	60 horas
Gestión de la información y documentación turística local (uf0081)	60 horas
Gestión de protocolo (uf0043)	30 horas
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos (uf0050)	60 horas
Gestión de sistemas de distribución global (gds) (uf0079)	40 horas
Gestión del proyecto de restauración (uf1089)	90 horas
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales (uf0687)	80 horas
Gestión y control en restauración (uf1092)	90 horas
Información y atención al visitante (uf0082)	30 horas
Inglés profesional para servicios de restauración (mf1051_2)	90 horas
Inglés profesional para turismo (mf1057_2)	90 horas
Lavado de ropa en alojamientos (mf0707_1)	90 horas

Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (mf1111_2)	90 horas
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos (uf0039)	60 horas
Logística de catering (mf1102_3)	60 horas
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales (mf1045_2)	90 horas
Normas de protocolo en restauración (mf1105_3)	30 horas
Ofertas gastronómicas (mf1063_3)	80 horas
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (mf0259_2)	70 horas
Organización de procesos de cocina (mf1065_3)	80 horas
Organización del servicio de información turística local (uf0080)	90 horas
Organización del servicio de pisos en alojamientos (uf0041)	60 horas
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos (uf0052)	90 horas
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos (mf0708_1)	90 horas
Planificación, organización y control de eventos (uf0075)	90 horas
Planificación, programación y operación de viajes combinados (uf0074)	60 horas
Preelaboración y conservación culinarias (uf0055)	60 horas
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (uf0065)	70 horas
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (uf0064)	60 horas
Preelaboración y conservación de vegetales y setas (uf0063)	60 horas
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería (uf1361)	70 horas
Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones (uf0850)	30 horas
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas (uf0849)	80 horas
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (uf0061)	60 horas
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (uf0049)	50 horas
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento (uf0048)	70 horas
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas (uf0077)	70 horas
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos (uf0046)	60 horas

Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos (uf0045)	60 horas
Procesos económico-administrativos en agencias de viajes (mf0267_2)	90 horas
Productos, servicios y destinos turísticos (uf0073)	90 horas
Promoción y comercialización del alojamiento rural (uf0686)	70 horas
Proyecto de implantación del alojamiento rural (uf0684)	50 horas
Realización de decoraciones de repostería y expositores (uf1362)	40 horas
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (uf0056)	90 horas
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales (mf1043_2)	90 horas
Recepción y lavado de servicios de catering (mf1090_1)	90 horas
Regeneración óptima de los alimentos (uf1357)	30 horas
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (mf0711_2)	60 horas
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (uf0059)	60 horas
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales (uf0688)	40 horas
Servicio de vinos (mf1048_2)	90 horas
Servicio especializado de vinos (mf1110_3)	80 horas
Servicio y atención al cliente en restaurante (uf0259)	50 horas
Servicios especiales en restauración (mf1054_2)	80 horas
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (uf0258)	40 horas
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación (uf1355)	50 horas
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (uf1360)	80 horas
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (mf1046_2)	70 horas
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (uf0058)	30 horas
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (uf0847)	80 horas