



Catálogo de cursos
HOSTELERÍA. HOTELES Y RESTAURANTES

2025

Curso	Horas
alérgenos y appcc para productos pesqueros	60 horas
cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería	60 horas
manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	60 horas
manipulador de alimentos de mayor riesgo y prevención de riesgos laborales básico a	60 horas
alérgenos y appcc para productos cárnicos	60 horas
manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60 horas
información y etiquetado nutricional	80 horas
Alérgenos alimentarios en la restauración colectiva	20 horas
Alérgenos e intolerancias alimentarias	20 horas
Alérgenos y appcc aplicado a la restauración	60 horas
Alérgenos y appcc aplicado a la restauración	60 horas
Alérgenos y appcc aplicado a la restauración	60 horas
Alérgenos y appcc en el sector de la alimentación	60 horas
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60 horas
Alergias alimentarias	60 horas
Análisis sensorial del vino	60 horas
Animación turística en hostelería	80 horas
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	60 horas
Cafetería y bar.	60 horas
Camarero servicio de bar	80 horas
Camarero servicio de sala	80 horas
Camarero y prevención en hostelería	60 horas
Camarero y prevención en hostelería	60 horas
Cata de vino, maridaje, sumiller	60 horas
Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería	60 horas

Cocina	80 horas
Cocina creativa o de autor (uf00 70)	60 horas
Cocina en línea fría	80 horas
Cocina española e internacional (uf0071)	60 horas
Coctelería	80 horas
Comercialización del servicio de alojamiento rural	40 horas
Comunicación, marketing y ventas en restauración	40 horas
Creación y operación de viajes combinados	30 horas
Curso de sommelier profesional	80 horas
Curso práctico de primeros auxilios para recepcionistas de hotel	60 horas
Curso superior de gobernanta	300 horas
Curso superior de jefe de sala	80 horas
Curso superior en enología para cocineros	horas
Diseño de interiores en la restauración	80 horas
Dotación básica de maquinaria y utensilios en un restaurante	30 horas
El servicio de información turística	56 horas
El servicio y postservicio en el restaurante	60 horas
Encargado de bar y restaurante	80 horas
Enología avanzada	80 horas
Enología para cocineros	80 horas
Enología. vinos, licores y aguardientes	80 horas
Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles	30 horas
Food defense en sistemas de seguridad alimentaria	60 horas
Gestión de alérgenos en hostelería	60 horas
Gestión de eventos	60 horas
Gestión de hoteles	60 horas
Gestión medioambiental en empresas de hostelería	80 horas

Gestión y comercialización de alojamiento rurales	60 horas
Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos	30 horas
Gestión y planificación en negocios de restauración	60 horas
Gobernanta	80 horas
Guía práctica de inglés para camareros	60 horas
Inglés medio hostelería	60 horas
Jefe de cocina	80 horas
La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo	45 horas
Maitre	80 horas
Manipulador de alimentos básico + prevención de riesgos básico	60 horas
Manipulador de alimentos de mayor riesgo + prevención de riesgos básico	60 horas
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	60 horas
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y prevención de riesgos laborales básico	60 horas
Manipulador de alimentos y alérgenos	30 horas
Manipulador de alimentos y alérgenos	60 horas
Manipulador de alimentos y prevención de riesgos a	60 horas
Manipulador de alimentos y prevención de riesgos a	60 horas
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60 horas
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60 horas
Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60 horas
Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60 horas
Maridaje, enología y cata de vinos	60 horas
Marketing turístico	80 horas
Monitor de catas de vinos	80 horas
Monitor de catas de vinos	80 horas
Monitor de talleres y actividades culturales en animación turística y recreativa	180 horas
Montaje de servicios de catering y condiciones higiénico-sanitarias	60 horas

Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	45 horas
Pack curso manipulador de alimentos, alérgenos y prevención de riesgos laborales	90 horas
Pack curso manipulador de mayor riesgo y alérgenos	60 horas
Pack curso manipulador y alérgenos	60 horas
Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hotelero	60 horas
Planificación de menús y dietas especiales	60 horas
Preparación de aperitivos	60 horas
Preparación de carnes	60 horas
Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras	60 horas
Preparación de salsas, pescados y mariscos	60 horas
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. ajustado al certificado de profesionalidad de operaciones básicas de restaurante y bar	60 horas
Prevención de riesgos laborales básico en cafeterías bares y restaurantes - covid 19	60 horas
Prevención de riesgos laborales en hostelería	60 horas
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	30 horas
Programa superior de certificación profesional en dirección y gestión de alojamientos turísticos rurales	80 horas
Protocolo en hostelería	40 horas
Protocolo en hoteles	60 horas
Recetario de cocina nacional, internacional y creativa.	60 horas
Seguridad alimentaria en heladerías con obrador	60 horas
Seguridad alimentaria en restauración y catering	60 horas
Servicio de catering	80 horas
Servicio de comidas y bebidas rápidas	60 horas
Servicio en barra y restauración	60 horas
Tapas, pinchos y canapés.	60 horas
Técnico profesional en enología y maridaje	80 horas
Técnico profesional en recepcionista - conserje	80 horas

Técnico profesional recepcionista de hotel

80 horas

Uf0053: aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

30 horas