

HOTELERÍA Y TURISMO

Agrupación Sectores afines	Familia	Código Especialidad	Denominación especialidad	Duración total	Horas pres.	Horas telef.	Nivel Básico o Superior	Prioritaria
Hostelería y Turismo	COM	COMT007PO	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	40	40	40	BASICO	
Hostelería y Turismo	FCO	FCOE009PO	INGLES PROFESIONAL PARA TURISMO	60	60	60	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA001PO	TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS	20	20	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA002PO	IMPLANTACIÓN MARCA Q DE CALIDAD	60	60	60	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA003PO	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES	25	25	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA004PO	PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA	25	25	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA005PO	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	65	65	65	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA006PO	SERVICIO DE LAVANDERÍA PLANCHA	15	15	15	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTA007PO	REVENUE MANAGEMENT	16	16	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTJ001PO	JUEGOS Y PRODUCTOS DEL JUEGO	50	50	50	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR001PO	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR002PO	APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	80	80	80	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR003PO	ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA	40	30	10	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR004PO	SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA EN RESTAURACIÓN	40	15	25	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR005PO	SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN	40	15	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR006PO	APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA	60	40	20	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR007PO	COCINA AL VACIO	20	5	15	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR009PO	COCINA COLECTIVA	40	30	10	SUPERIOR	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR010PO	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	40	10	30	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR011PO	COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS	100	100	100	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR012PO	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	60	40	20	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR013PO	SISTEMA DE LÍNEA FRÍA EN COCINA	60	20	40	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR014PO	RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA	30	30	30	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR015PO	COCINA INTERNACIONAL	30	30	30	SUPERIOR	SI

Hostelería y Turismo	HOT	HOTR016PO	COCINA ITALIANA	35	35	35	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR017PO	COCINA MEDITERRANEA	40	15	25	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR019PO	COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS	30	30	30	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR020PO	COCINA PARA CELIACOS	35	35	35	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR021PO	COCINA SANA	35	35	35	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR022PO	COCINA VEGETARIANA	40	15	25	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR023PO	COCTELERÍA	50	20	30	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR024PO	CORTE Y CATA DE JAMÓN.	30	30	0	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR025PO	CREACION DE CARTAS Y MENUS	30	30	30	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR026PO	DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS	40	12	28	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR027PO	DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS	30	30	0	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR028PO	UTILIZACIÓN CULINARIA DEL ARROZ	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR029PO	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS	100	100	100	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR030PO	ELABORACION DE BEBIDAS DE VODKA	12	12	12	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR031PO	ELABORACION DE GIN-TONICS	12	3	9	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR032PO	ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS	60	60	60	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR033PO	ELABORACIONES BASICAS PARA PASTELERIA-REPOSTERIA	100	100	100	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR035PO	ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES	20	20	20	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR036PO	TÉCNICAS EN ENOLOGÍA., LICORES Y AGUARDIENTES	75	15	60	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR037PO	ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS	12	12	0	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR039PO	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA:FUNDAMENTOS PARA SU	70	0	70	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR040PO	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100	100	100	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR041PO	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60	60	60	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR042PO	GESTION EN RESTAURACION: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO	100	100	100	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR043PO	INGLES. RESTAURACIÓN	110	110	110	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR044PO	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR046PO	LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA:ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS	70	70	70	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR048PO	INNOVACIÓN EN LA COCINA	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR050PO	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDA	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR051PO	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75	75	75	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR052PO	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE SALA EN RESTAU	50	15	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR053PO	OFERTAS GASTRONOMICAS: DISEÑO Y COMERCIALIZACION	120	120	120	BASICO	SI

Hostelería y Turismo	HOT	HOTR054PO	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	20	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR055PO	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES.	20	20	20	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR056PO	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40	25	15	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR057PO	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	40	15	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR058PO	PREPARACIÓN DE BUFFET	40	15	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR059PO	EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	80	80	80	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR060PO	PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA	40	15	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR061PO	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	25	25	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR062PO	SALSAS FRIAS Y CALIENTES	40	15	25	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR063PO	SERVICIO DE CATERING	30	10	20	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR064PO	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR065PO	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS	90	12	78	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR066PO	RESTAURACIÓN ORGANIZADA: ANÁLISIS DE RESULTADOS FINANCIEROS Y PROPUESTAS	36	20	16	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR067PO	SUPERVISIÓN DE TAREAS DE COCINA DE LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA	55	35	20	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR068PO	APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA DE EMPRESA EN LA RESTAURACIÓN	26	20	6	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR069PO	COCINA ARAGONESA	40	40	0	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR070PO	COCINA DE CAZA,SETAS Y TRUFAS	40	40	0	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR071PO	IDENTIFICACION DE ALERGENOS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS	10	10	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR072PO	CATA Y MARIDAJE DE CERVEZAS	5	5	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR073PO	EL VINO NAVARRO AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA (INICIACIÓN)	12	12	0	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR074PO	VINOS DEL MUNDO.NIVEL AVANZADO	18	18	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTR075PO	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES	12	12	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT001PO	AMADEUS	75	75	75	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT002PO	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50	50	50	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT003PO	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50	50	50	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT004PO	GESTION DE SISTEMAS DE DISTRIBUCION GLOBAL (GDS)	40	40	40	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT006PO	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	35	35	35	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT007PO	PROTOCOLO EN EVENTOS TURISTICOS	40	40	40	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT008PO	RESERVAS AÉREAS	30	30	30	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT009PO	RESERVAS DE COCHES TRANSACCIONAL	30	30	30	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTT010PO	RESERVAS DE HOTELES TRANSACCIONAL	30	30	30	BASICO	
Hostelería y Turismo	HOT	HOTU001PO	ECOTURISMO	60	60	60	BASICO	

Hostelería y Turismo	IFC	IFCT151PO	CIBERSEGURIDAD. SECTOR HOSTELERÍA	150	0	150	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	IMS	IMST002PO	FOTOGRAFÍA DIGITAL (AVANZADO)	50	30	20	SUPERIOR	
Hostelería y Turismo	IMS	IMST003PO	FOTOGRAFÍA DIGITAL (BÁSICO)	40	20	20	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	IMS	IMST005PO	FOTOGRAFÍA DIGITAL (MEDIO)	40	20	20	SUPERIOR	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAD027PO	MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN	200	200	200	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAD028PO	LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA	50	50	50	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAD031PO	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60	20	40	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAD037PO	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIA DE CARNES, AVES Y CAZA	100	25	75	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAD038PO	PREELABORACION Y CONSERVACION DE VEGETALES Y SETAS	100	25	75	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAD045PO	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60	60	60	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAD054PO	ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	12	12	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAE001PO	CATA DE QUESOS	30	20	10	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAE002PO	ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANALES	30	30	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAE003PO	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	30	30	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAE004PO	ELABORACIÓN DE QUESOS	75	75	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAE005PO	SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA QUESERA	30	30	30	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAF001PO	ELABORACIÓN DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL	30	30	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAF002PO	ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA	20	20	0	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAF003PO	ELABORACIÓN DE CAMELOS	40	40	0	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAF004PO	TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE	30	30	0	BASICO	SI
Hostelería y Turismo	INA	INAF020PO	PASTELERIA	30	30	30	BASICO	
Hostelería y Turismo	INA	INAF021PO	ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS DE TÉ	25	25	0	BASICO	SI