

AGENCIAS DE VIAJES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0050	Contabilidad, matemáticas comerciales y estadística básicas en agencias de viajes	20	40
CT0925	Creación y operación de viajes combinados	40	80
CT1235	Documentación posterior al viaje	10	20
CT0939	Estructura financiera de las agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	10	20
CT0941	Evaluación de costes, productividad y análisis económico para agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	15	30
HOTT004PO	Gestión de sistemas de distribución global	40	80
AF0079-N	Gestión de sistemas de distribución global	50	100
CT0049	Gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos en agencias de viajes	15	30
CT0940	La organización en las agencias de viajes, otros distribuidores turísticos y entidades de información turística	10	20
CT0947	La venta de viajes combinados	10	20
CT0945	Otras ventas y servicios de las agencias de viajes	10	20
CT0919	Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones o traslados	10	20
AF0074-N	Planificación, programación y operación de viajes combinados	75	150
CT0045	Procedimiento de almacenamiento, reposición y control de documentos propios y externos en agencia de viajes	10	20
CT0046	Procedimientos derivados de las relaciones económicas con clientes en agencias de viaje	15	30
AF0267_2-N	Procesos económico-administrativos en agencias de viajes	100	200
CT0047	Procesos económico-administrativos en agencias de viajes y otras entidades de distribución turística	15	30
CT0924	Programación y operación de excursiones y traslados	20	40
CT1238	Servicios y productos de las agencias de viajes	10	20
CT0048	Utilización de programas informáticos de gestión interna en agencias de viajes	15	30

ANIMACIÓN TURÍSTICA			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
HOTT002PO-N	Animación turística	50	100
AP5001-N	Animación turística en hostelería	25	50
CT1991	Caracterización de la animación cultural	25	50
AF1424-N	Desarrollo de proyectos de animación cultural	75	150
CT1992	Planificación, organización y evaluación de actividades de animación cultural	35	70
CT1990	Recursos de animación cultural	15	30

TURISMO Y HOTELERÍA			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0937	Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de unidades de información y distribución turísticas	10	20
AF0078-N	Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	100	200
CT0355	Atención al cliente de servicios turísticos en inglés	30	60
CT0959	Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales	25	50
CT0961	Desarrollo turístico sostenible	25	50
AF0083-N	Diseño de productos y servicios turísticos locales	100	200
CT0951	El marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística	30	60
CT0813	El mercado turístico nacional e internacional	10	20
CT0960	El sector turístico	25	50
CT0955	El servicio de información turística	50	100
CT0921	El transporte como componente del producto turístico	15	30
CT0928	El turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados	10	20
CT0920	El turismo y la estructura del mercado turístico	15	30
CT0952	Gestión administrativa en el servicio de información turística local	10	20
AF0081-N	Gestión de la información y documentación turística local	75	150
CT0354	Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos	30	60
CT0938	Gestión y control presupuestarios en unidades de distribución e información turísticas	10	20
CT0957	Información e interpretación del patrimonio cultural y natural del entorno local	30	60
AF0082-N	Información y atención al visitante	50	100
AF1057_2-N	Inglés profesional para turismo	100	200
CT0949	Internet como canal de distribución turística	15	30
CT0942	La dirección de personal en unidades de distribución e información turísticas	15	30
CT0948	La distribución turística	10	20
CT0936	La función de integración de personal en unidades de distribución e información turísticas	10	20
CT0943	La planificación en las empresas y entidades de distribución e información turísticas	20	40
CT0950	La venta de transporte como servicio turístico	15	30
CT0956	Las fuentes de información turísticas	30	60
CT0965	Marketing turístico	45	90
CT0958	Ordenación territorial y planificación estratégica en los servicios turísticos locales	15	30
AF0080-N	Organización del servicio de información turística local	100	200
CT0944	Páginas Web de distribución turística y portales turísticos	10	20
CT0353	Prestación de información turística en inglés	30	60
CT0923	Principales destinos turísticos internacionales	25	50
CT0922	Principales destinos turísticos nacionales	25	50
CT0926	Principales destinos turísticos nacionales e internacionales de turismo de reuniones	10	20
AF0077-N	Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	75	150
AF0073-N	Productos, servicios y destinos turísticos	100	200
AF0084-N	Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	100	200
HOTT006PO	Promoción y venta de servicios turísticos	35	70
CT0963	Proyectos de comercialización de productos y servicios turísticos locales	15	30
CT0954	Recursos Humanos en centros de información turística	20	40
CT0953	Recursos materiales en servicios y centros de información turística	15	30

TURISMO Y HOTELERÍA

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0814	Segmentación y tipología de la demanda turística	10	20
CT0964	Utilización de las tecnologías de la información para la promoción del destino y para la creación y promoción de productos turísticos del entorno local	20	40
CT0817	Aplicación del marketing en hostelería y turismo	15	30
CT0786	Atención al cliente en hostelería y turismo	10	20
CT0168	Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería	10	20
AF0042-N	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	50	100
CT0363	El análisis sensorial de los alimentos en hostelería	20	40
CT0962	El sistema de servucción en el sector de hostelería y turismo	15	30
CT0820	Gestión de la información en el departamento de recepción hotelera	15	30
CT0310	Gestión de la información en el departamento de recepción hotelera	30	60
CT0167	Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería	10	20
AF0687	Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	160
CT0169	Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	10	20
CT0787	La comunicación aplicada a la hostelería y turismo	20	40
CT0811	La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo	30	60
CT0801	La función de integración de personal en los departamentos de pisos y recepción	10	20
CT0809	La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística	10	20
CT0170	Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	15	30
HOTA003PO-N	Optimización de la gestión de hoteles	25	50
CT0444	Prestación de información gastronómica y documental en inglés	30	60
CT0344	Prestación de información gastronómica y documental en inglés	30	60
CT0810	Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo	10	20
AP0971-N	Protocolo en hostelería	25	50
AP0967-N	Protocolo en hoteles	50	100
AF0711_2-N	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75	150
CT0400	Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40	80
CT0171	Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería	15	30

ALOJAMIENTO			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0311	Almacenamiento y distribución interna de ropa	10	20
CT0796	Análisis, ejecución y control de los procesos de arreglo de ropa	15	30
CT0798	Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa	30	60
CT0797	Análisis, ejecución y control de los procesos de planchado de ropa	15	30
CT0815	Aplicación de la negociación a acciones comerciales y reservas en alojamiento	15	30
CT0816	Aplicación de las técnicas de venta a las acciones comerciales y reservas en alojamientos	15	30
CT0812	Aplicación del plan de acción comercial en alojamientos	10	20
CT0804	Aplicaciones informáticas específicas para la administración de áreas de alojamiento	10	20
AF0038-N	Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	50	100
CT0782	Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el departamento de pisos en alojamientos	10	20
CT0800	Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos	20	40
AF0047	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30	60
AF0051-N	Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	75	150
CT0918	El alojamiento como componente del producto turístico	10	20
CT0822	El departamento de recepción en alojamientos	15	30
CT0783	El mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y equipos en el departamento de pisos en alojamientos	10	20
CT0806	Estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento	10	20
CT0807	Evaluación de costes, productividad y análisis económico para áreas de alojamiento	10	20
CT0307	Facturación y cobro de servicios de alojamiento	10	20
CT0821	Facturación y cobro de servicios de alojamiento	15	30
CT0823	Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento	25	50
CT0805	Gestión y control presupuestarios en las áreas de alojamiento	10	20
CT0818	Instalaciones complementarias y auxiliares de un establecimiento de alojamiento	10	20
CT0773	La camarera de pisos en alojamientos y su departamento	20	40
CT0802	La dirección de personal en el área de alojamiento	10	20
CT0808	La organización en los establecimientos de alojamiento	15	30
CT0803	La planificación en las empresas y entidades de alojamiento	10	20
CT0946	La venta de alojamiento	10	20
CT0799	Mobiliario en el departamento de pisos en alojamientos	10	20
CT0785	Organización de la prestación de los servicios del departamento de pisos en alojamientos	10	20
AF0041	Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	80
AF0052-N	Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	100	200
CT0772	Participación en la mejora de la calidad de alojamientos	10	20
CT0780	Planificación del espacio en función de maquinaria y equipos del área de pisos, zonas comunes, lavandería y lencería en alojamientos	10	20
AF0048	Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70	140
AF0046	Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60	120
CT0771	Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos	10	20
CT0781	Técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos en alojamientos	10	20

ALOJAMIENTO			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1553	Aplicaciones informáticas en la promoción y comercialización del alojamiento rural	15	30
CT1552	Aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural	10	20
AF0685-N	Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	75	150
CT1555	Comercialización del servicio de alojamiento rural	40	80
CT1547	Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales	10	20
CT1546	El sector turístico, el turismo rural y el alojamiento rural	30	60
CT1559	Equipos, máquinas y útiles en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT1548	Estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales	10	20
CT1554	Gestión comercial del alojamiento rural	20	40
CT0309	Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	25	50
CT1549	Gestión del almacén en un alojamiento rural	10	20
CT1550	Gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural	10	20
CT1551	Gestión financiera y fiscal del alojamiento rural	10	20
CT0312	Instalaciones, habitaciones y demás dependencias en alojamientos rurales	15	30
AF1045_2	Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	180
AF0686-N	Promoción y comercialización del alojamiento rural	75	150
AF0684-N	Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	100
CT1545	Puesta en marcha de un alojamiento rural	15	30
CT0308	Recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	20	40
AF1043_2-N	Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	100	200
CT1544	Rehabilitación, restauración y decoración inicial del alojamiento rural	10	20
CT1566	Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	15	30
CT0313	Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales	20	40
CT0314	Técnicas de limpieza de productos textiles en alojamientos rurales	25	50
CT0315	Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural	25	50

BAR-CAFETERÍA-VINOS			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1613	Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones	10	20
CT1612	Análisis sensorial de cafés	10	20
AF0257-N	Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	50	100
CT0854	Aplicación de sistemas sencillos y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar	10	20
AF0060	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30	60
AF1047_2	Bebidas	80	160
CT0328	Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas	15	30
CT0329	Bebidas simples distintas a vinos	30	60
CT1608	Cata de bebidas espirituosas	10	20
CT1607	Cata de cervezas y sidras	10	20
CT0327	Coctelería	15	30
AP0098	Coctelería	80	160
CT1611	Confección de documentación previa a la cata	10	20
CT0434	Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas	10	20
CT0851	El bar como establecimiento y como departamento	10	20
CT1603	Elaboración de bebidas espirituosas	15	30
AF0848	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones	80	160
CT1600	Elaboración del café	10	20
CT0325	Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas	10	20
CT0323	Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos	10	20
AF0851	Las bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	60
CT1598	Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones	10	20
CT0860	Participación en la mejora de la calidad en el bar	10	20
AF0850	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	60
CT0856	Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar	10	20
CT0853	Preparación y presentación de bebidas combinadas	10	20
CT0855	Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas	10	20
CT0857	Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches en el bar	10	20
CT0858	Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos en el bar	10	20
AF0061	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	120
CT1602	Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra	15	30
CT0852	Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar	10	20
CT0859	Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar	10	20
CT0850	Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar	10	20
CT1089	Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería	15	30
CT0318	Cierre del bar-cafetería	10	20
CT1087	Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería	15	30
AF0256-N	Control de la actividad económica del bar y cafetería	100	200
CT0337	Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería	10	20
CT1086	El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa	10	20

BAR-CAFETERÍA-VINOS

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1088	El control general de la actividad de bar-cafetería	15	30
AF1049_2	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50	100
CT0340	Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración	10	20
CT0319	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería	10	20
CT1092	Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería	15	30
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60	120
CT1093	Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería	15	30
CT0342	Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería	25	50
CT0336	Montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería	10	20
CT0338	Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería	10	20
CT0339	Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería	10	20
CT0322	Sistemas de organización y distribución del trabajo en barra y mesa de bar-cafetería	15	30
CT1091	Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería	20	40
CT1610	Análisis sensorial de los vinos	30	60
CT0333	Aprovisionamiento y conservación de vinos	15	30
CT0331	Carta de Vinos	10	20
CT0332	Carta de Vinos	10	20
CT1606	Cata de vinos según su proceso de elaboración	10	20
CT1609	Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia	10	20
CT0334	El servicio de vinos	15	30
CT0335	Elaboración del vino en hostelería	35	70
AP5005	Enología: avanzada	80	160
AP0956-N	Enología: vinos, aguardientes y licores	50	100
AF0849	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	160
CT0439	Proceso para el servicio especializado de vinos	10	20
AF1048_2	Servicio de vinos	90	180
AF1110_3	Servicio especializado de vinos	80	160
CT0440	Servicio especializado de vinos	20	40
CT0442	Técnicas de ventas de vinos	25	50
CT1599	Vinificaciones básicas para hostelería	10	20
CT1601	Vinificaciones especiales para hostelería	10	20
CT1604	Viticultura básica para hostelería	20	40

CONFECCIÓN DE CARTAS O MENÚ			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0433	Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta	20	40
CT0431	Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta	15	30
CT0432	Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta	20	40
CT1615	Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas	10	20
CT0331	Carta de Vinos	10	20
CT0332	Carta de Vinos	10	20
CT0324	Confección de cartas de bebidas	10	15
K106	Creación de cartas y menús	10	20
CT0404	Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos	15	30
CT1616	Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas	10	20
CT1614	Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones	10	20

CATERING			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
AF0062	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	180
CT0861	El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	20	40
CT0862	El proceso de montaje de servicios de catering	30	60
CT0398	Lavado de material de catering	15	30
CT0416	Logística de catering	15	30
AF1102_3-N	Logística de catering	75	150
CT0399	Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	35	70
CT0863	Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	45	90
CT0417	Organización y planificación de catering	20	40
CT0414	Plan de trabajo del servicio de catering	15	30
AF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering	90	180
CT0415	Servicio de catering	15	30

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0917	Acabado de distintas elaboraciones culinarias	55	110
CT1950	Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo en cocina	10	20
CT0430	Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería	10	20
AF1108_3-N	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75	150
CT2149	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas	10	20
CT0836	Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina	20	40
AF0054 (Ed1.)	Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	60
CT0044	Aprovisionamiento externo de géneros en cocina	10	20
CT1957	Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios	20	40
CT1944	Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina	10	20
CT0870	Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0876	Área de preparación y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	10	20
AP5021-N	Cocina	75	150
AF0070-N	Cocina creativa y de autor	50	100
AF1060_3-N	Cocina creativa y de autor	100	200
CT0357	Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados	20	40
AP0224-N	Cocina en línea fría	25	50
CT0915	Cocina española	45	90
AF0071-N	Cocina española e internacional	100	200
CT0913	Cocina europea	10	20
CT0912	Cocina moderna, de autor y de mercado	25	50
CT0877	Conservación de carnes, aves, caza y despojos	10	20
CT0871	Conservación de pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0866	Conservación de vegetales y setas	10	20
CT0038	Control de consumos y costes en cocina	10	20
AF1359	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90	180
CT2153	Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados	15	30
CT2145	Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas	10	20
CT2162	Control de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados	10	20
CT0592	Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería	15	30
CT0587	Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados	20	40
CT2159	Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería	10	20
CT1966	Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina	10	20
CT1973	Cremas y relleno	10	20
AF0072	Decoración y exposición de platos	60	120
CT1968	Decoraciones en las elaboraciones culinarias	20	40
CT0828	Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	10	20

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
AF1358	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	120
CT0348	Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes	25	50
CT0037	El departamento de cocina	10	20
CT0374	El departamento de cocina y la organización del área de producción	10	20
HOTR032PO	Elaboración de platos combinados	60	120
AF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	120
CT0840	Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40	80
AP0464	Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	60	120
AF0068	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70	140
AF0066	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	140
AF0067	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	120
CT1955	Elaboraciones culinarias	10	20
CT1961	Elaboraciones culinarias básicas	15	30
CT1964	Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio	20	40
CT0347	Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente	15	30
CT0359	Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor	25	50
AP0992	Enología: para cocineros	80	160
CT1945	Equipos, maquinaria y útiles asociados a cocina	10	20
CT0911	Experimentación y evaluación de resultados en cocina de autor	10	20
CT0900	Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza	10	20
CT0891	Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiple aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	10	20
CT0894	Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT1963	Guarniciones culinarias y decorativas	15	30
HOTR061PO-N	Habilidades y competencias en la dirección de cocina	25	50
CT0172	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	20	40
CT0889	Hortalizas y legumbres secas	10	20
CT0885	Huevos	10	20
HOTR046PO	La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70	140
CT0380	Las unidades de producción culinaria	15	30
CT1962	Limpieza de instalaciones y equipos en cocina	15	30
CT1946	Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina	10	20
CT2150	Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas	15	30
CT0879	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	15	30
CT0873	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos	15	30
CT0867	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas	15	30
CT0886	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas de platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	10	20
CT0899	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	10	20
CT0893	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	10	20

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1587	Masas y pastas de múltiples aplicaciones	30	60
CT1556	Materias primas alimentarias en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT0371	Materias primas culinarias	30	60
CT0880	Materias primas en la preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	20	40
CT0874	Materias primas en la preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	15	30
CT0868	Materias primas en la preelaboración y conservación de vegetales y setas	20	40
CT0361	Metodología de cata de los alimentos	15	30
CT0356	Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias	15	30
CT0358	Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos	25	50
CT1949	Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina	10	20
AF0259_2-N	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	75	150
AF1065_3	Organización de procesos de cocina	80	160
CT1965	Organización del trabajo del personal en cocina	10	20
CT0914	Otras cocinas del mundo	25	50
CT0839	Participación en la mejora de la calidad en cocina	20	40
CT0834	Participación en la mejora de la calidad en la preelaboración y conservación culinaria de la cocina	10	20
CT0888	Pastas y arroces	10	20
CT1584	Pastas, mignardises y petit fours	10	20
CT0375	Planes de trabajo del departamento de cocina	10	20
CT0903	Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	20	40
CT0890	Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	10	20
CT0897	Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	20	40
CT0835	Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina	15	30
CT0872	Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0865	Preelaboración de vegetales y setas	10	20
AF0055	Preelaboración y conservación culinarias	60	120
AF0065	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	140
CT0878	Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos	15	30
AF0064	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	120
AF0063	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	120
AP0884	Preparación de aperitivos	80	160
CT1557	Preparación de desayunos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT0341	Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales	10	20
CT0916	Presentación de platos	10	20
CT1558	Presentación y decoración de comidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT1969	Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	25	50
CT0901	Presentación y decoración de platos	10	20
CT0881	Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	10	20
CT0892	Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT1947	Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios	10	20
CT0378	Procesos de cocina	10	20

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0379	Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria	10	20
CT1953	Procesos de regeneración de alimentos	20	40
CT0373	Productos y materiales en cocina	35	70
CT0370	Propuestas culinarias	20	40
CT1954	Propuestas culinarias según establecimientos	10	20
AF0056	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	180
CT0838	Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en cocina	35	70
CT0837	Realización de elaboraciones elementales de cocina	35	70
CT0829	Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina	10	20
CT0035	Recepción y almacenamiento de provisiones en cocina	10	20
CT0875	Regeneración de carnes, aves, caza y despojos	10	20
CT1952	Regeneración de géneros y productos culinarios	10	20
CT0832	Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina	10	20
CT0869	Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0902	Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos	10	20
CT0883	Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	10	20
CT0896	Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0864	Regeneración de vegetales y setas	10	20
AF1357	Regeneración óptima de los alimentos	30	60
CT1562	Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	20	40
CT1586	Rellenos y cremas	10	20
CT1971	Rellenos y salados	10	20
CT1583	Salsas y coulis	10	20
CT1959	Selección de maquinaria de producción en cocina	10	20
CT1956	Sistemas de cocción aplicados a la mise en place	10	20
CT1951	Sistemas y métodos de conservación en cocina	20	40
CT1982	Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería	20	40
AF1355-N	Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	100
CT1967	Supervisión de los procesos de elaboración en cocina	15	30
AF1360	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	160
CT0421	Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente	15	30
AF1739	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	160
CT2154	Supervisión y elaboración de cremas	15	30
CT2147	Supervisión y elaboración de hojaldres	10	20
CT2146	Supervisión y elaboración de masas batidas	10	20
CT2144	Supervisión y elaboración de masas fritas	10	20
CT2151	Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería	15	30
CT2148	Supervisión y elaboración de pastas	10	20
CT2155	Supervisión y elaboración de rellenos	20	40
CT1560	Técnicas culinarias elementales en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT1958	Técnicas de cocina	20	40

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0898	Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos	10	20
CT0895	Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos	10	20
CT0904	Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales	10	20
CT0884	Técnicas de cocinados de hortalizas	10	20
CT0882	Técnicas de cocinados de legumbres secas	10	20
CT0887	Técnicas de cocinados de pasta y arroz	10	20
CT1948	Técnicas de preelaboración de géneros culinarios	15	30
CT1960	Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio, en cocina	15	30
CT0833	Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	10	20
CT0831	Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	20	40
CT0360	Zonas de producción de productos más característicos en cocina	15	30
CT1588	Acabado y presentación de pastelería	10	20
AF1781_3	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	160
CT1572	Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería	10	20
CT2173	Análisis de la situación en el sector de la pastelería	30	60
CT0603	Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería	20	40
AF1363	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40	80
CT0589	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	10	20
CT2165	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de chocolates	10	20
CT2158	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería	10	20
CT2152	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos	10	20
CT0584	Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos	10	20
CT0599	Aplicación de técnicas de dirección en pastelería	10	20
CT1567	Aprovisionamiento de materias primas de pastelería	10	20
AF1779_3	Aprovisionamiento en pastelería	60	120
AF0817	Aprovisionamiento interno en pastelería	30	60
CT2163	Cobertura de chocolate	10	20
AF1744	Comercialización de ofertas de pastelería	80	160
CT2170	Composición de la oferta de pastelería	15	30
CT2172	Comunicación, marketing y ventas en pastelería	30	60
CT2172	Comunicación, marketing y ventas en pastelería	30	60
AF0818	Conservación en pastelería	60	120
CT0593	Control de consumos y existencias en pastelería	15	30
CT1977	Decoración y exposición de helados	10	20
CT1590	Decoraciones con caramelo y frutas	10	20
CT1981	Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados	20	40
AF1743	Diseño de ofertas de pastelería	40	80
CT2169	Diseño de productos de pastelería	10	20
CT0607	Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería	15	30

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1569	El sector de la pastelería	15	30
AF0820	Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90	180
CT0598	Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería	10	20
CT1571	Envasado de géneros de pastelería	10	20
CT0602	Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería	15	30
CT0605	Gestión y control de las cuentas de clientes en pastelería	10	20
CT0597	Identificación de puestos de trabajo y selección de personal en pastelería	10	20
CT1582	Jarabes, baños de cobertura y mermeladas	10	20
CT1568	Las materias primas en pastelería	10	20
CT2164	Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates	10	20
CT2156	Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos	20	40
CT0585	Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos	10	20
CT2157	Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería	10	20
CT1578	Maquinaria y equipos básicos de pastelería	35	70
CT1576	Materias primas de uso común en pastelería	20	40
CT0594	Materias primas en pastelería	15	30
CT0609	Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería	30	60
CT0601	Organización en los establecimientos de pastelería	10	20
CT1570	Participación en la mejora de calidad en pastelería	10	20
CT1579	Pastelería salada	10	20
CT0600	Planificación empresarial en pastelería	10	20
CT1975	Postres de cocina	15	30
CT0906	Postres elementales	10	20
AF0819	Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	180
CT1577	Preelaboraciones de materias primas en pastelería	20	40
CT1978	Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	10	20
CT0907	Presentación y decoración de postres elementales	10	20
CT0606	Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería	10	20
AF1782_3-N	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	100	200
CT1573	Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común	15	30
CT1574	Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería	20	40
CT1585	Sorbetes y helados	10	20
CT0590	Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres	10	20
CT0591	Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería	15	30
AF1778_3	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	100
AF1742	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	100
AF1740	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	160
AF1776_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80	160
AF1741	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	100
CT2166	Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate	20	40
CT2160	Supervisión y elaboración de caramelos y toffes	10	20

COCINA, REPOSTERIA Y POSTRES

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT0588	Supervisión y elaboración de helados	20	40
CT2161	Supervisión y elaboración de productos de confitería	15	30
CT0586	Supervisión y elaboración de semifríos en pastelería	20	40
CT1580	Tartas	10	20
CT2167	Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería	10	20
CT0595	Utilización y materiales de pastelería	15	30
CT1575	Utilizaciones básicas de pastelería	15	30
CT2171	Venta de servicios de pastelería	25	50
CT1979	Cubiertas en repostería	10	20
CT1589	Decoración de productos de repostería	10	20
CT1980	Decoración y exposición de elaboraciones de repostería	15	30
AF0069	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	80
CT0908	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería	10	20
CT1972	Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería	10	20
CT1976	Masas y pastas en repostería	15	30
CT0910	Materias primas en repostería	15	30
CT1974	Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería	15	30
CT1970	Operaciones y técnicas básicas en repostería	10	20
AF1361	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	140
CT0909	Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería	10	20
AF0821	Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	60
AF1362	Realización de decoraciones de repostería y expositores	40	80
CT0905	Regeneración de productos utilizados en repostería	10	20

RESTAURANTE			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
CT1769	Análisis contable de restauración	10	20
CT0411	Análisis de la situación en el sector de la restauración	20	40
CT1761	Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración	25	50
AF1064_3	Aprovisionamiento en restauración	90	180
CT1097	Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas en el restaurante	20	40
CT0441	Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	25	50
CT0445	Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40	80
CT0345	Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40	80
CT1101	Atención al cliente en restauración	18	36
AF1062_3	Cata de alimentos en hostelería	60	120
CT1103	Cierres de servicio en restauración	15	30
CT0368	Clasificación de establecimiento en la restauración	10	20
CT0412	Composición de la oferta gastronómica	25	50
CT0413	Comunicación, marketing y ventas en restauración	35	70
	Comunicación, marketing y ventas en restauración	35	70
CT0436	Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración	10	20
CT0437	Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración	10	20
AF1091-N	Cuentas contables y financieras en restauración	75	150
CT0350	Decoración y montaje de expositores en restaurantes	20	40
CT0842	Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	10	20
CT0848	Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar	10	20
AF1090-N	Dirección y recursos humanos en restauración	75	150
AF1098_3-N	Diseño de procesos de servicio en restauración	75	150
AF1101_3-N	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100	200
CT1765	Diseño y gestión de presupuestos en restauración	20	40
CT0376	El comedor y la lógica de servicio	10	20
CT0330	El maridaje	10	20
CT1095	El restaurante	10	20
CT0843	El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento	10	20
AF1053_2-N	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50	100
CT0377	Establecimientos en la restauración	10	20
CT1759	Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración	25	50
CT0343	Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante	20	40
CT0443	Expresión oral y escrita en inglés de la terminología específica del restaurante	20	40
CT1102	Facturación en restauración	10	20
AF0260-N	Facturación y cierre de actividad en restaurante	50	100
CT0366	Fórmulas en la restauración	10	20
AF1109_3-N	Gestión de bodegas en restauración	75	150
CT0438	Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración	20	40
AF1089-N	Gestión del proyecto de restauración	100	200
CT1090	Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración	15	30
CT0040	Gestión y control de calidad en restauración	10	20
CT1768	Gestión y control de las cuentas de clientes en restauración	10	20

RESTAURANTE			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
AF1092-N	Gestión y control en restauración	100	200
AF1111_2-N	Inglés para servicios de restauración	100	200
AF1051_2-N	Inglés profesional para servicios de restauración	100	200
HOTR043PO	Inglés. Restauración	110	220
CT1758	Instalaciones y equipamientos en restauración	20	40
CT0349	Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración	15	30
HOTR044PO	Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante	35	70
CT0435	La bodega en restauración	10	20
CT0316	La comunicación en restauración	10	20
CT0039	La restauración diferida	10	20
CT1099	La venta en restauración	10	20
CT0036	Las empresas de restauración	5	20
CT0362	Las nuevas texturas en restauración	15	30
CT0043	Las ofertas gastronómicas	10	20
CT0841	Los establecimientos de servicios a colectividades	10	20
CT0369	Los precios de las ofertas gastronómicas	15	30
CT0364	Macroeconomía y microeconomía en la restauración	10	20
CT0604	Manejo de programas de gestión y control de restauración	10	20
K056	Manipulación de alimentos en restauración y en el comercio minorista	20	40
CT1096	Mise en place del restaurante	10	20
AF1063_3	Ofertas gastronómicas	80	160
CT1767	Operaciones y cuentas contables en restauración	25	50
CT0401	Organización de servicios especiales en restauración	10	20
CT1764	Organización en los establecimientos de restauración	25	50
CT0351	Otros eventos en restauración	25	50
CT0845	Participación en la mejora de la calidad en el postservicio de restaurante	10	20
CT0405	Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración	20	40
CT1760	Planificación empresarial en el proyecto de restauración	25	50
CT1581	Postres en restauración	10	20
CT1104	Post-servicio en restaurante	15	30
CT1770	Proceso administrativo y contable en restauración	20	40
CT0367	Proceso evolutivo en la restauración	10	20
CT0372	Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	30	60
CT0326	Procesos de servicio en barra y mesa	10	20
CT1762	Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal para restauración	20	40
CT1771	Programas informáticos en restauración	55	110
CT0849	Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar	10	20
CT0846	Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	10	20
CT1094	Recepción y almacenamiento de provisiones en el restaurante	10	20
CT0402	Relaciones con otros departamentos y recursos humanos en servicios de restauración	10	20
CT0365	Relaciones externas con otras empresas de restauración	10	20
CT0418	Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración	10	20

RESTAURANTE			
CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS	PRECIO
AF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	120
CT0847	Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	40	80
CT0321	Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa	15	30
CT1100	Servicio del restaurante	20	40
AF0259-N	Servicio y atención al cliente en restaurante	50	100
CT0352	Servicios especiales en restauración	25	50
AF1054_2-N	Servicios especiales en restauración	100	200
AF0258	Sistemas de aprovisionamiento y mise place en restaurante	40	80
CT0419	Supervisión del montaje de locales y buffets en restauración	10	20
CT0420	Supervisión y desarrollo de los procesos de Mise en Place, servicio y postservicio en el bar y restaurante	15	30
CT1763	Técnicas de dirección en restauración	20	40
AF1046_2	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	140
CT1766	Tipología de empresas y tributos en restauración	20	40
AF0058	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	60
CT0346	Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente en restaurante	10	20
CT0844	Utilización de la maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	10	20
CT0410	Venta de servicios en restauración	15	30
CT1565	Atención al cliente en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	15	30
CT1563	La comunicación en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT1564	La venta en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10	20
CT1561	Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales	20	40
AF0688	Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40	80