



FORMACIÓN
ESTATAL

MANUAL

CONVOCATORIA TURISMO

2023



CATÁLOGO DE CURSOS

SECTOR TURISMO

ADGG06	Digitalización y RRSS como estrategia corporativa (100 horas)
HOTR0026	El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios (100 horas)
HOTR0049	Gestión en restauración y diseño en proceso de servicio (100 horas)
HOTR0008	Cocina básica (80 horas)
HOTR0056	Inglés restauración (110 horas)
IFCD0038	Diseño de páginas webs para hostelería (100 horas)
HOTR0022	Gestión de la restauración (100 horas)
HOTR0032	Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias (80 horas)
HOTR0069	Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos (80 horas)
CTRL0012	Francés elemental aplicado al departamento de pisos (80 horas)
HOTR0047	Cocina Vegetal y cocina especial con intolerancias (75 horas)
HOTA0006	Gestión y seguimiento de los nuevos procedimientos de limpieza (75 horas)
HOTR0046	Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria (75 horas)
HOTR0013	Cocina creativa y de autor (75 horas)



- HOTR0006** Creación y gestión de la marca personal en hostelería (75 horas)
- HOTR0020** Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas (75 horas)
- HOTR0040** Organización de catering y eventos (75 horas)
- HOTR0041** Cocina italiana (65 horas)
- HOTR0011** Cocina para restauración colectiva I (70 horas)
- COMM0008** Organización de eventos y protocolo (65 horas)
- IFCT153** Análisis de datos con Excel: Power Query, Power Pivot y Power bi (60 horas)
- IFCT45** Competencias digitales básicas (60 horas)
- HOTR0067** Gestión del bar-cafetería (60 horas)
- HOTA0003** Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento (65 horas)
- HOTU0002** Ecoturismo (60 horas)
- COML0010** Distribución, reparto y recogida de productos alimenticios a domicilio (50 horas)
- HOTR0054** Elaboración de cafés y cartas de café en restauración (55 horas)
-
- HOTT0009** Animación Turística (50 horas)
- HOTR0016** Cocina vegetariana en restauración (50 horas)
- HOTT0006** Comercialización de productos turísticos (50 horas)



IFCT85	Tecnologías para la comercialización y la gestión del cliente en la era post-COVID (50 horas)
HOTR0064	Cocina aragonesa (40 horas)
HOTR0027	Eventos, catering y banquetes (40 horas)
HOTR0007	Pre-elaboración y conservación de alimentos (40 horas)
SANP0008	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (50 horas)
SEAD0001	PRL en la hostelería (50 horas)
SANP0007	Salud, nutrición y dietética (50 horas)
HOTR0017	Cocina de pescados y mariscos (45 horas)
HOTR0005	Cocina de caza, setas y trufas (40 horas)
HOTR0029	Análisis sensorial de vinos (35 horas)
HOTR0001	Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante (35 horas)
HOTR0065	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas (35 horas)
HOTT0007	Promoción y venta de servicios turísticos (35 horas)
COMT0009	Gestión de la calidad de servicio en el sector de la hostelería (40 horas)
SSCG0003	Orientación y formación a personas migrantes (40 horas)
HOTR0048	Cocina para celíacos (35 horas)
HOTR0063	Innovación en la cocina (35 horas)
ADGD08	Análisis de la rentabilidad en los establecimientos hoteleros (30 horas)
HOTR0012	Creación de cartas y menús (30 horas)

IMST0002	Fotografía gastronómica (30 horas)
INAD0004	Higiene en comedores escolares (30 horas)
HOTA02	Innovación en las técnicas y procedimientos de limpieza en alojamientos derivadas del COVID-19 (30 horas)
HOTR0060	La cocina al vacío como herramienta de gestión (35 horas)
HOTR0014	Corte y cata de jamón (30 horas)
HOTR0023	Servicio en restaurante y bares (30 horas)
HOTA0002	Optimización de la gestión de hoteles (25 horas)
HOTA15	Tecnologías que apoyan la sostenibilidad en alojamientos turísticos (25 horas)
HOTR0045	Servicio de catering (30 horas)
HOTA13	Planes de contingencia en alojamientos y hostelería en torno al COVID (25 horas)
COMT17	Bases de datos de clientela: segmentación y explotación comercial (20 horas)
SANP0006	Diseño de menús infantiles (20 horas)
TMVI0018	Efectos y consecuencias del consumo de drogas y alcohol en la conducción (20 horas)
ADGD74	Habilidades disruptivas (20 horas)
COML0009	Optimización de rutas de reparto a domicilio (20 horas)
HOTR24	Prevención de Riesgos Psicosociales derivados de la atención al cliente en crisis sanitaria (20 horas)



COMT15	Gestión de video-visitas comerciales (20 horas)
HOTR0038	Pastelería: postres para restauración (20 horas)
HOTR0033	Planificación de menús y dietas especiales (20 horas)
ADGN13	Prevención y actualización frente al fraude comercial (20 horas)
ADGD09	Resiliencia. Aplicación del modelo de resiliencia al sector turístico (20 horas)
HOTA01	Transmisión de confianza y seguridad sanitaria: la recepción y atención al cliente (20 horas)
HOTR49	Estrategias para mantener el negocio: Optimizar el espacio (15 horas)
HOTT02	Tecnologías que apoyan la economía circular en alojamientos turísticos (20 horas)
SANP0004	Menús para dietas especiales (12 horas)
HOTR0004	Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de Hostelería y restauración (10 horas)

Hay acciones formativas que llevan asociado unos módulos digitales sostenibles:

HOTT02-MOD0313 Implantación sostenible y circular (10h).

HOTT02-MOD03112 Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular.

A continuación, se detallan aquellas acciones formativas de turismo con requisitos de alumnado:

INAD0001 Manipulación en crudo y conservación de alimentos (125 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Título ESO, FP Básica o Cert. Prof Nivel 1, FP grado medio o Cert. Prof. Nivel 2, superado acceso a grado medio o Univ.

IFCT46 Competencias digitales avanzadas (60 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Título de graduado en ESO o equivalente. El aspirante al curso debe poseer, al menos, un nivel de competencias digitales básicas.

HOTT0015 Inglés profesional para el turismo (60 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Cert. Prof Nivel 3, Título Postgrado (Máster) o equivalente, Título Técnico Sup. (FP Grado Superior) o equivalente, Título Bachiller o equivalente, Título de grado o equivalente, haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de Grado Superior. Otros: Nivel intermedio B1 acreditado o contrastado mediante prueba de nivel.

HOTR0061 Elaboración de helados y sorbetes en restauración (35 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: No se requiere. Formación en higiene y manipulación de alimentos.

TMVI0024 Procedimientos generales sobre seguridad vial (40 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Cert. Prof Nivel 2, Cert. Prof. Nivel 1 Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente, Título Profesional Básico (FP Básica). Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de: Grado Medio, Título de Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente, haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad.

Modal Teleform: No se requiere Justificación de los requisitos del alumnado, carnet de conducir tipo A, B, C o D.

HOTR0035 Habilidades y competencias en la dirección de cocina (25 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente, Título Profesional Básico (FP Básica). Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de: Grado Medio, haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad. Cert. Prof. Nivel 1, Cert. Prof. Nivel 2, Título Graduado Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente.

INAD0002 Manipulación de alimentos de alto riesgo (25 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente, Título Graduado Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente, haber superado cualquier prueba de acceso a la universidad. Título profesional Básico (FP Básica), haber superado la prueba de acceso a ciclos Formativos de Grado Medio, Certificado Profesionalidad Nivel 2, Certificado Profesionalidad Nivel 1.

IFCT160 Directrices de seguridad para garantizar la protección de redes y sistemas de información en el entorno empresarial (20 horas)

Acreditación o Titulación necesaria: Título de Bachiller o equivalente, Título de técnico Superior (FP Grado Superior) o equivalente, haber superado cualquier prueba de acceso a Ciclos formativos de Grado Superior, haber superado cualquier prueba de acceso a la universidad, Certificado Profesionalidad Nivel 3, Título de grado o equivalente, Título de postgrado (Máster) o equivalente.





FORMACIÓN

ESTATAL



 649 088 653

 jcnavas@formacionestatal.com