

Acción Nº	Denominación	Específica o Transversal	Horas Totales	Horas Presenciales	Horas Distancia	Horas Teleformación	Precio Hora
1	ARTE FLORAL	E	50	0	50	0	5,50
2	COCINA ITALIANA	E	50	0	50	0	5,50
3	PANADERIA Y PASTELERIA SALADA	E	50	0	50	0	5,50
4	TRATAMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMACIONES EN LOS HOTEL	E	50	0	50	0	5,50
5	ANIMACIÓN TURÍSTICA	E	100	0	100	0	5,50
6	COCINA REGIONAL	E	100	0	100	0	5,50
7	COCINA VEGETARIANA	E	100	0	100	0	5,50
8	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	E	100	0	100	0	5,50
9	ELABORACIÓN DE SALSAS Y FONDOS	E	125	0	125	0	5,50
10	LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA	E	125	0	125	0	5,50
11	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	E	125	0	125	0	5,50
12	PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERIA	E	125	0	125	0	5,50
13	ALEMÁN PARA HOSTELEROS	E	270	0	270	0	5,50
14	APPC: APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y TRAZABILIDA	E	270	0	270	0	5,50
15	CAMARERO RESTAURANTE/BAR	E	270	0	270	0	5,50
16	COCINA ANDALUSÍ	E	270	0	270	0	5,50
17	COCINA INTERNACIONAL	E	270	0	270	0	5,50
18	COCINA MEDITERRANEA	E	270	0	270	0	5,50
19	COCINA Y CONSERVACIÓN AL VACIO	E	270	0	270	0	5,50
20	COCTELERIA Y SUS RECETAS	E	270	0	270	0	5,50
21	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERV. TURÍSTICOS	E	270	0	270	0	5,50
22	ELABORACIÓN DE PLANES GENERALES DE HIGIENE	E	270	0	270	0	5,50
23	ENOLOGIA	E	270	0	270	0	5,50
24	FRANCÉS BÁSICO EN HOSTELERIA	E	270	0	270	0	5,50
25	GOBERNANTA DE HOTEL	E	270	0	270	0	5,50
26	INGLÉS PARA HOSTELERIA	E	270	0	270	0	5,50
27	JEFATURA DE COCINAS	E	270	0	270	0	5,50
28	JEFE DE RANGO	E	270	0	270	0	5,50
29	MAITRE. NIVEL INICIAL	E	270	0	270	0	5,50
30	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	E	270	0	270	0	5,50
31	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	E	270	0	270	0	5,50
32	PRESENTACIÓN DE BUFETES	E	270	0	270	0	5,50
33	PRESENTACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS	E	270	0	270	0	5,50
34	PUESTA A PUNTO DE BARRA Y SALA	E	270	0	270	0	5,50
35	SERVICIO DE PISOS. CAMARERO/A DE PISOS	E	270	0	270	0	5,50
36	SERVICIO DE VINOS Y CAVAS	E	270	0	270	0	5,50
37	PREVENCIÓN DE INCENDIOS	E	125	0	125	0	5,50
38	SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERIA	E	125	0	125	0	5,50
39	DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE PRL	E	270	0	270	0	5,50
40	ERGONOMÍA Y SEGURIDAD EN HOSTELERÍA	E	270	0	270	0	5,50
41	DISEÑO DE PÁGINAS WEB	T	50	0	50	0	5,50
42	LA PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES	T	50	0	50	0	5,50
43	MARKETING EN INTERNET	T	50	0	50	0	5,50
44	FIDELIZACIÓN DE CLIENTES	T	100	0	100	0	5,50
45	GESTIÓN DEL TIEMPO Y CONTROL DEL ESTRÉS	T	100	0	100	0	5,50
46	MARKETING PUBLICITARIO	T	100	0	100	0	5,50
47	WORD 2007	T	100	0	100	0	5,50
48	COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA	T	125	0	125	0	5,50
49	ACCESS 2007	T	270	0	270	0	5,50
50	CALIDAD EN EL SERVICIO	T	270	0	270	0	5,50
51	EXCEL 2007	T	270	0	270	0	5,50
52	FORMADOR DE FORMADORES	T	270	0	270	0	5,50
53	GESTIÓN DE LA CALIDAD. NUEVA NORMA ISO 9001.2008	T	270	0	270	0	5,50
54	GESTIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES	T	270	0	270	0	5,50
55	INTERNET	T	270	0	270	0	5,50
56	OFFICE 2007	T	270	0	270	0	5,50
57	OFIMATICA INICIAL	T	270	0	270	0	5,50
58	ORGANIZACIÓN Y MOTIVACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO	T	270	0	270	0	5,50
59	PHOTOSHOP	T	270	0	270	0	5,50
60	RELACIONES PUBLICAS Y PROTOCOLO EMPRESARIAL	T	270	0	270	0	5,50
61	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFICAZ	T	270	0	270	0	5,50
62	TÉCNICO BÁSICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	T	270	0	270	0	5,50
63	COM. DE PRODUCT. Y SERV. TURISTICOS	E	125	0	125	0	5,50
64	FRANCES BÁSICO EN HOSTELERIA	E	125	0	125	0	5,50
65	GESTIÓN DE TURISMO RURAL	E	60	0	60	0	5,50
66	P.R.L EN EL SECTOR DE HOSTELERIA	E	50	0	50	0	5,50
67	FRANCÉS BÁSICO EN HOSTELERÍA	E	30	30	0	0	9,00
68	GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	E	70	0	70	0	5,50
69	INGLES BASICO PARA EL SEC. HOST	E	30	30	0	0	9,00
70	MAITRE/JEFE DE SALA	E	70	0	70	0	5,50
71	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (CAD. HOTELERAS)	E	30	30	0	0	9,00
72	PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERIA	E	16	16	0	0	9,00
73	TRAT. DE QUEJAS Y RECLAM. EN LOS HOT	E	16	16	0	0	9,00
74	PROGRAMA DE DESARROLLO DIRECTIVO-PDD	T	200	0	0	200	7,50
75	PROG. DE DESARR. EN DIREC. Y LIDERAZGO	T	200	0	0	200	7,50
76	PROGR. DE CONTROL DE GEST. EMPRESARIAL	T	200	0	0	200	7,50
77	INGLES INTERM. PARA EL SECTOR HOST.	E	30	30	0	0	9,00

78	TRATA. DE QUEJAS Y RECLAM. EN LOS HOT.	E	125	0	125	0	5,50
79	CAMARERO DE BANQUETE	E	16	16	0	0	9,00
80	CAMARERO DE BARRA-CAFETERIA	E	40	40	0	0	9,00
81	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (FUERTEVENTU	E	10	10	0	0	9,00
82	COCINA COLECTIVA	E	40	40	0	0	9,00
83	COCINA CREATIVA	E	40	40	0	0	9,00
84	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	E	40	40	0	0	9,00
85	COCINA DE NAVIDAD	E	12	12	0	0	9,00
86	COCINA DE VERANO	E	12	12	0	0	9,00
87	COCINA RÁPIDA Y ELAB. DE PRECOCINADOS	E	40	40	0	0	9,00
88	COCINAR CON CHOCOLATE	E	15	15	0	0	9,00
89	COCINAR CON VERDURAS	E	30	30	0	0	9,00
90	COCTELERÍA	E	40	40	0	0	9,00
91	DIETAS Y MENÚS PARA CELIACOS	E	16	16	0	0	9,00
92	EL ARROZ	E	40	40	0	0	9,00
93	EL JAMON CURADO: TEC. DE DESH. Y CORTE	E	20	20	0	0	9,00
94	EL MANEJO DEL ESTRÉS Y LAS EM.:LA RISOT.	E	30	30	0	0	9,00
95	ELABOR. DE SALSAS BÁSICAS	E	10	10	0	0	9,00
96	ENOLOGIA Y CATA DE VINOS	E	30	30	0	0	9,00
97	EVENTOS Y PROTO. EN REC. Y AT. CLIENTE	E	20	20	0	0	9,00
98	INGENIERIA DE MENUS Y CONTROL DE COSTES	E	20	20	0	0	9,00
99	JEFE DE BARRA	E	40	40	0	0	9,00
100	LA LEGIONELA EN EL SECTOR ALIMENTARIO	E	20	20	0	0	9,00
101	LOS VINOS EN LA RESTAURACIÓN	E	20	20	0	0	9,00
102	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (GIRONA)	E	30	30	0	0	9,00
103	MONITOR ESCOLAR	E	40	40	0	0	9,00
104	OFERTAS GASTRONÓMICAS	E	30	30	0	0	9,00
105	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	E	40	40	0	0	9,00
106	PRESENTACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS	E	30	30	0	0	9,00
107	P.R.I EN EL SECTOR DE HOSTELERIA	E	45	45	0	0	9,00
108	PREVENCIÓN LEGIONELA	E	25	25	0	0	9,00
109	REPOSTERÍA BÁSICA	E	20	20	0	0	9,00
110	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	E	45	45	0	0	9,00
111	TECNICAS DE LIMPIEZA	E	16	16	0	0	9,00
112	INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE ALIM. Y BEB.	E	30	0	0	30	7,50
113	INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTO	E	30	0	0	30	7,50
114	TÉCNICO SUPERIOR EN INNOVACIÓN HOTELERA.	T	130	0	0	130	7,50
115	TÉCNICO EN HERRAMIENTAS 2.0 PARA EL SECTOR H	T	60	0	0	60	7,50
116	GESTIÓN DE COSTES ENERGÉTICOS	T	30	0	0	30	7,50
117	INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE RRHH	T	30	0	0	30	7,50
118	CRM, RELACIÓN Y GESTIÓN DE CLIENTES	T	20	0	0	20	7,50
119	ATENCIÓN EN PISOS EN HOTELES	E	125	0	125	0	5,50
120	CAMARERO DE PISOS	E	40	40	0	0	9,00
121	CERT. MANIPULADOR ALIM. MAYOR RIESGO (FUERTEVENTUR	E	10	2	8	0	6,20
122	INGLES PARA HOSTELERIA	E	30	30	0	0	9,00
123	LA LEGIONELA EN EL SECTOR ALIMENTARIO	E	45	0	45	0	5,50
124	ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS	E	40	40	0	0	9,00
125	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (MENORCA)	E	25	5	20	0	6,20
126	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	E	30	30	0	0	9,00
127	ATENCIÓN EN PISOS EN HOTELES	E	20	20	0	0	9,00
128	REPARA. DE INSTAL. DE BAJA Y MEDIA TENSIÓN EN HOST	E	30	30	0	0	9,00
129	PODA EN GENERAL	E	50	0	50	0	5,50
130	CONOCIMIENTO, CORTE Y CATA Y SERVICIO DEL JAMÓN	E	35	25	10	0	8,00
131	GOBERNANTE/A DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	E	60	60	0	0	9,00
132	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DE HO	E	15	4	11	0	6,43
133	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	E	45	30	15	0	7,83
134	GESTIÓN DEL PROGRAMA DE TERMALISMO SOCIAL DEL INSE	E	35	0	35	0	5,50
135	JEFE DE RANGO	E	125	125	0	0	9,00
136	POSTRES DE REPOSTERÍA	E	60	60	0	0	9,00
137	PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERÍA	E	40	40	0	0	9,00
138	TECNICAS DE PASTELERIA, PANADERIA Y CONSERVACIÓN D	E	40	40	0	0	9,00
139	USO Y MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA DE JARDINERIA	E	50	0	50	0	5,50
140	COCINA Y CONSERVACIÓN AL VACIO	E	40	40	0	0	9,00
141	HOTR0108 MF0255-1 UF0053	E	30	30	0	0	9,00
142	HOTR0108 MF0255-1 UF0054	E	30	30	0	0	9,00
143	HOTR0108 MF0255-1 UF0055	E	60	60	0	0	9,00
144	HOTR0108 MF0256-1 UF0053	E	30	30	0	0	9,00
145	HOTR0108 MF0256 UF0056	E	90	90	0	0	9,00
146	HOTR0108 MF0256 UF0057	E	60	60	0	0	9,00
147	HOTR0208 MF0257-1 UF0059	E	60	40	20	0	7,83
148	HOTR0208 MF0257-1 UF0058	E	30	20	10	0	7,83
149	HOTR0208 MF0257-1 UF0053	E	30	10	20	0	6,67
150	HOTR0208 MF0258-1 UF0053	E	30	10	20	0	6,67
151	HOTR0208 MF0258-1 UF0060	E	30	20	10	0	7,83
152	HOTR0208 MF0258-1 UF0061	E	60	40	20	0	7,83
153	JEFATURA DE COCINAS	E	125	125	0	0	9,00
154	LA COCINA DE LOS VEGETALES Y SETAS	E	40	40	0	0	9,00
155	COCINA EN GENERAL	E	40	40	0	0	9,00
156	LA COCINA DEL PESCADO Y EL MARISCO	E	40	40	0	0	9,00

157	ERGONOMIA Y SEGURIDAD EN HOSTELERIA	E	125	0	125	0	5,50
158	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (GUADALAJARA)	E	10	4	6	0	6,90
159	GEST. E IMPL. DE UN SIST. DE CALID. HOS	E	100	0	100	0	5,50
160	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (LAS PALMAS)	E	7	7	0	0	9,00
161	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (AVILA)	E	30	0	30	0	5,50
162	PODA EN GENERAL	E	50	50	0	0	9,00
163	P. R.L EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	E	125	0	125	0	5,50
164	ATENCIÓN AL CLIENTE Y CALIDAD DEL SERV	T	125	0	125	0	5,50
165	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (TENERIFE)	E	10	10	0	0	9,00
166	HABILIDADES DIRECTIVAS I: LIDERAZGO	T	8	8	0	0	9,00
166	RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PIEZAS DE JAMÓN	E	7	7	0	0	9,00
167	PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS	E	40	25	15	0	7,69
168	HABIL. DIRECT. II: ANAL. DE PROB. Y TOM DEC.	T	8	8	0	0	9,00
170	CAMARERO RESTAURANTE/BAR	E	120	0	120	0	5,50
171	TECNICAS DE LAVANDERÍA PLANCHA	E	15	15	0	0	9,00
172	MONITOR DE COMEDOR INFANTIL	E	250	0	250	0	5,50
173	DIAGNOSTICO Y ORG. DE SERVICIOS HIDROTERMALES	E	50	10	40	0	6,20
174	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (CASTELLON)	E	30	4	26	0	5,97
175	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	E	125	0	125	0	5,50
176	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (FUERTEVENTURA)	E	125	0	125	0	5,50
177	DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE PRL	E	125	0	125	0	5,50
178	ENOLOGIA	E	125	0	125	0	5,50
179	SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERIA	E	30	10	20	0	6,67
180	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (MURCIA)	E	30	6	24	0	6,20
181	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BENIDORM)	E	10	5	0	5	8,25
182	INGLES BÁSICO PARA EL SECT. HOST	E	80	0	80	0	5,50
183	CAMARERO DE PISOS	E	60	0	60	0	5,50
184	INGLES INTERMEDIO PARA EL SECTOR HOSTELERIA	E	80	0	80	0	5,50
185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SEGOVIA)	E	10	3	7	0	6,55
186	ITALIANO	E	30	30	0	0	9,00
187	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE RRHH	T	150	0	0	150	7,50
188	ACCESS 2007	T	30	30	0	0	9,00
189	COMUNICACIÓN ONLINE Y GESTIÓN 2.0	T	110	0	0	110	7,50
190	CALIDAD EN EL SERVICIO	T	30	0	30	0	5,50
191	ALEMAN PARA HOSTELEROS	E	30	30	0	0	9,00
192	CALIDAD EN EL SERVICIO	T	20	20	0	0	9,00
193	APCC: APROVISIONAM, ALMC Y TRAZA	E	125	0	125	0	5,50
194	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ALMERIA)	E	10	10	0	0	9,00
195	EXCEL 2007	T	30	30	0	0	9,00
196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BURGOS)	E	30	3	27	0	5,85
197	EXCEL 2007	T	60	0	0	60	7,50
198	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (HOTELES PLAYA)	E	40	8	32	0	6,20
199	CAMAREROS VENDEDORES	E	35	16	19	0	7,10
200	FIDELIZACIÓN DE CLIENTES	T	20	20	0	0	9,00
201	FORMADOR DE FORMADORES	T	135	0	135	0	5,50
202	LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN DE EQUIPOS	T	45	20	25	0	7,06
203	FIDELIZACIÓN DE CLIENTES	T	26	16	10	0	7,65
204	PREVENCIÓN DE INCENDIOS NIVEL I	E	8	8	0	0	9,00
205	GESTIÓN DE LA CALIDAD. NUEVA NORMA ISO 9001/2008	T	20	20	0	0	9,00
206	GESTIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES	T	20	20	0	0	9,00
207	CAMARERO SERVICIO DE SALA	E	45	45	0	0	9,00
208	GESTIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES	T	100	15	85	0	6,03
209	COCINA ITALIANA	E	45	45	0	0	9,00
210	INGLES BÁSICO	T	30	30	0	0	9,00
211	INGLES PARA LA HOSTELERIA Y EL TURISMO	E	40	40	0	0	9,00
212	INGLES BÁSICO	T	270	0	270	0	5,50
213	PRESENTACIÓN DE BUFETES	E	40	40	0	0	9,00
214	INGLÉS BÁSICO	T	110	30	80	0	6,45
215	GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	E	70	20	50	0	6,50
216	INTERNET	T	30	30	0	0	9,00
217	TÉC. DE IMPLANTACIÓN DE LA NORMA OSHAS 18001	E	150	0	0	150	7,50
218	INNOV. EN EL ÁREA DE ALIM Y BEBIDAS	E	30	30	0	0	9,00
219	MARKETING PUBLICITARIO	T	45	0	0	45	7,50
220	INN. EN EL ÁREA DE ALOJ. (RECEP-RES-PISOS)	E	30	30	0	0	9,00
221	PROTOCOLO EN LAS COMIDAS	E	40	40	0	0	9,00
222	OFFICE 2007	T	90	90	0	0	9,00
223	TECNICAS DE RELAJACIÓN	E	30	30	0	0	9,00
224	OFFICE 2007	T	40	40	0	0	9,00
225	HOTA0308 MF0265 UF0048	E	70	18	52	0	6,40
226	OFFICE 2007	T	25	25	0	0	9,00
227	HOTA0308 MF0265 UF0049	E	50	50	0	0	9,00
228	HOTA0208 MF1067 UF0041	E	40	40	0	0	9,00
229	OFFICE 2007	T	125	0	125	0	5,50
230	HOTA0208 MF 1067 UF 0043	E	30	30	0	0	9,00
231	OFIMÁTICA INICIAL	T	25	25	0	0	9,00
232	HOTA0308 MF0263 UF0042	E	30	30	0	0	9,00
233	OFIMATICA INICIAL	T	120	0	0	120	7,50
234	HOTA0308 MF0263 UF0050	E	60	12	48	0	6,20
235	ORGANIZACIÓN Y MOTIVACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO	T	16	16	0	0	9,00

236	HOTA0308 MF0263 UF0051	E	60	12	48	0	6,20
237	PHOTOSHOP	T	40	40	0	0	9,00
238	HOTA0308 MF0264 UF0052	E	90	21	69	0	6,32
239	RELACIONES PUBLICAS Y PROTOCOLO EMPRESARIAL	T	25	25	0	0	9,00
240	EXCEL	T	30	30	0	0	9,00
241	ALERGIAS E INTO. ALIMENT. EN LA REST.	E	50	20	30	0	6,90
242	COCINA MEDITERRANEA TRADICIONAL	E	125	0	125	0	5,50
243	TECNICAS DE COMUNICACIÓN EFICAZ	T	90	0	90	0	5,50
244	COCINA Y CONSERVACION AL VACÍO	E	125	0	125	0	5,50
245	WORD 2007	T	30	30	0	0	9,00
246	INGLES BÁSICO PARA EL SECTOR HOSTELERÍA	E	270	0	0	270	7,50
247	INGLES INTERMEDIO PARA EL SECT. HOST.	E	270	0	0	270	7,50
248	WORD 2007	T	60	0	0	60	7,50
249	LA COCINA DE LA PASTA, ARROCES Y HUEVOS	E	120	0	120	0	5,50
250	ATENCIÓN AL CLIENTE	T	40	0	40	0	5,50
251	NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	E	30	30	0	0	9,00
252	GESTIÓN INTEGRAL: CALIDAD	T	270	0	0	270	7,50
253	PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	E	125	0	125	0	5,50
254	ALMACENAJE Y GEST. DE STOCKS EN HOST.	E	80	0	80	0	5,50
255	GESTIÓN INTEGRAL: MEDIOAM. Y CALIDAD	T	270	0	0	270	7,50
256	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ALICANTE)	E	10	4	0	6	8,10
257	HABILIDADES DIRECTIVAS	T	16	16	0	0	9,00
258	P.R.I EN EL SECTOR HOSTELERÍA	E	50	0	0	50	7,50
259	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BARCELONA)	E	30	5	25	0	6,08
260	HABILIDADES DIRECTIVAS	T	40	30	10	0	8,13
261	INGLES BÁSICO	T	120	0	0	120	7,50
262	HERRAMIENTAS INFORM. PARA PRESENT: POWERPOINT	T	15	15	0	0	9,00
263	CAMARERO SERVICIO DE BAR	E	110	0	110	0	5,50
264	INTRO. A LA COCINA VEGETARIANA	E	125	0	125	0	5,50
265	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (LUGO)	E	30	5	25	0	6,08
266	SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN HOST.	E	60	0	60	0	5,50
267	INFORMÁTICA PARA HOSTELERIA	T	20	20	0	0	9,00
268	INGLES PARA LA HOSTELERIA Y EL TURISMO	E	120	0	120	0	5,50
269	INGLES INTERMEDIO I	T	30	30	0	0	9,00
270	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ZAMORA)	E	30	4	26	0	5,97
271	INTERNET PARA HOSTELERIA	T	20	20	0	0	9,00
272	RESPOSTERIA, DULCES Y POSTRES	E	100	0	100	0	5,50
273	LA FIDELIZACIÓN DEL CLIENTE	T	125	0	125	0	5,50
274	CATA DE AGUAS MINERALES	E	20	20	0	0	9,00
275	LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS	T	35	0	35	0	5,50
276	CONOC, CORTE, CATA Y SERV. DEL QUESO	E	35	6	29	0	6,10
277	CONOC, CATA Y SERV. DE LA CERVEZA	E	35	6	29	0	6,10
278	MARKETING ELECTRÓNICO	T	125	0	125	0	5,50
279	CORTE DE JAMÓN	E	60	10	50	0	6,08
280	PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	E	125	0	125	0	5,50
281	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	E	80	10	70	0	5,94
282	PREV.DE INCENDIOS (RD 305-96 CANARIAS NIVEL I)	E	10	10	0	0	9,00
283	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (LEÓN)	E	30	0	30	0	5,50
284	PRIMEROS AUXILIOS	T	50	0	50	0	5,50
285	PINCHOS I, II Y III	E	180	40	140	0	6,28
286	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	E	270	0	0	270	7,50
287	ORG. Y GESTIÓN DE EVENTOS	E	40	0	40	0	5,50
288	SOCORRISMO ACUÁTICO EN PISCINAS	T	10	10	0	0	9,00
289	CONOCIMIENTO, CORTE, CATA Y SERV. QUESO	E	35	35	0	0	9,00
290	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (MARESME)	E	125	0	125	0	5,50
291	ENOLOGIA, VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES	E	40	40	0	0	9,00
292	INTRODUCCIÓN A LA COCINA ASIÁTICA	E	40	40	0	0	9,00
293	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (PALENCIA)	E	30	0	30	0	5,50
294	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (PONTEVEDRA)	E	30	0	30	0	5,50
295	LA COCINA DE LA PASTA, ARROCES Y HUEVOS	E	40	40	0	0	9,00
296	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SEVILLA)	E	125	4	121	0	5,61
297	LA COCINA DE LOS POSTRES Y REP	E	40	40	0	0	9,00
298	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SORIA)	E	30	0	30	0	5,50
299	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ASTURIAS)	E	25	5	20	0	6,20
300	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ZARAGOZA)	E	10	10	0	0	9,00
301	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DE HO	E	15	15	0	0	9,00
302	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (IBIZA)	E	10	10	0	0	9,00
303	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (MADRID)	E	40	10	30	0	6,38
304	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (LANZAROTE)	E	10	10	0	0	9,00
305	PREVENCIÓN DE INCENDIOS (RD 305-96 CANARIAS)	E	16	16	0	0	9,00
306	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (LAS PALMAS)	E	10	10	0	0	9,00
307	PESCADO Y MARISCO	E	40	40	0	0	9,00
308	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (MALLORCA)	E	10	10	0	0	9,00
309	CONTROL ACCESO OCIO NOCTURNO	E	36	36	0	0	9,00
310	CERTIF. MANIP. ALIMENTOS MAY. RIESGO (SANTIAGO)	E	10	10	0	0	9,00
311	PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA SALADA	E	40	40	0	0	9,00
312	CERTIF. MANIP. DE ALIMENTOS MAYOR RIESGOS (TARRAGO	E	125	0	125	0	5,50
313	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (TARRAGONA)	E	10	2	8	0	6,20
314	SERVICIO DE SALA	E	30	30	0	0	9,00

315	CAMARERO DE BARRA-CAFETERIA	E	40	40	0	0	9,00
316	PREV. DE RIESGOS LABORALES EN EL SECT. DE HOST.	E	45	0	45	0	5,50
317	NITROGENO LÍQUIDO EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA	E	12	12	0	0	9,00
318	PREV. DE RIESGOS LABORALES EN EL SECT. DE HOST.	E	15	0	15	0	5,50
319	COCINA MEDITERRÁNEA	E	30	30	0	0	9,00
320	CONOCIMIENTO, CORTE Y CATA Y SERVICIO DEL JAMÓN	E	35	35	0	0	9,00
321	IDIOMAS PARA HOSTELERIA	E	120	0	120	0	5,50
322	TÉC. Y APL. DE TRATAMIENTOS (BAÑOS TERMALES, DUCHA	E	55	0	55	0	5,50
323	ELAB. DE TAPAS Y ENTREMESES	E	30	30	0	0	9,00
324	IDIOMAS PARA HOSTELERIA	E	30	30	0	0	9,00
325	REGIDURÍA DE PISOS: GOBERNANTE/A DE HOTEL	E	40	40	0	0	9,00
326	ENOLOGIA Y CATA DE VINOS	E	30	30	0	0	9,00
327	TECNICAS CULINARIAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERIA	E	80	0	80	0	5,50
328	CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD BÁSICOS	E	64	0	64	0	5,50
329	JARDINERIA	E	40	40	0	0	9,00
330	INN. EN EL ÁREA DE ALOJ. (RECEP-RES-PISOS)	E	30	30	0	0	9,00
331	PROTOCOLOS DE SERVICIOS DE MASAJES	E	115	0	115	0	5,50
332	CERT. MANIPULADOR ALIM. MAYOR RIESGO (MARESME.)	E	10	2	8	0	6,20
333	TECNICAS BÁSICAS DE SERV. Y PREPARACI. DE ALIMENTO	E	40	40	0	0	9,00
334	COCINA REGIONAL	E	35	35	0	0	9,00
335	CONOC. DEL PROD. COSMÉTICOS, EQUIPOS PARA CUIDADOS	E	35	0	35	0	5,50
336	ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	E	60	60	0	0	9,00
337	SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERÍA	E	30	30	0	0	9,00
338	PRL EN EL SECTOR DE HOSTELERIA	E	125	0	125	0	5,50
339	CONOCIMIENTOS DE HIDROLOGÍA MÉDICA	E	145	20	125	0	5,98
340	MAITRE/JEFE DE SALA	E	70	70	0	0	9,00
341	TECNICAS DE MASAJE BÁSICO	E	40	40	0	0	9,00
342	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO	E	35	0	35	0	5,50
343	ESTÉTICA GENERAL	E	115	0	115	0	5,50
344	LA COCINA DE LA CARNE	E	120	0	120	0	5,50
345	SERVICIOS ESTÉTICOS: HIGIENE, DEPILACIÓN, MAQUILLA	E	55	0	55	0	5,50
346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (GANDIA)	E	10	4	0	6	8,10
347	ARTE FLORAL	E	30	30	0	0	9,00
348	CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD BÁSICOS	E	20	20	0	0	9,00
349	ELABORACIÓN DE SALSAS Y FONDOS	E	30	30	0	0	9,00
350	GOBERNANTA DE HOTEL	E	30	30	0	0	9,00
351	INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE MANTENIMIENTO Y EFC. ENER	E	30	30	0	0	9,00
352	MASAJE ESTÉTICO	E	55	0	55	0	5,50
353	PREVENCIÓN DE LA LEGIONELA EN HOSTELERIA	E	30	10	20	0	6,67
354	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	E	34	34	0	0	9,00
355	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	E	125	0	125	0	5,50
356	SEGURIDAD Y SALUD APLICADAS A BALNEARIOS	E	15	0	15	0	5,50
357	TECNICAS BÁSICAS DE COCINA DE LA CARNE	E	20	20	0	0	9,00
358	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERV. TURÍSTICOS	E	20	20	0	0	9,00