

# CATÁLOGO DE CURSOS Y PROGRAMAS

## MODALIDAD E-LEARNING



Catálogo Turismo, Restauración y Hoteles

[WWW.VISIONYVALOR.ES](http://WWW.VISIONYVALOR.ES)

900 820 819  
[info@visionyvalor.es](mailto:info@visionyvalor.es)

## Formación fundamental

Nombre del curso	Horas
Cursos de idiomas (26 idiomas en todos los niveles, desde A1 a C2)	XX
Formaciones legalmente obligatorias (Igualdad, Detox digital, etc)	XX
Inteligencia Artificial (Uso de la IA, Agentes de IA, Programación de tareas repetitivas, etc)	XX
Soft Skills (Liderazgo, Trabajo en equipo, Hablar en público, Resiliencia, etc.)	XX



# Administración y finanzas

Nombre del curso	Horas
Administración de establecimiento de producción y venta de productos de pastelería	96
Análisis contable de restauración	15
Análisis de la situación en el sector de la restauración	20
Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería	25
Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración	30
Aprovisionamiento control de costes y gestión del alojamiento rural	72
Contabilidad, matemáticas comerciales y estadística básicas en agencias de viajes	20
Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración	15
Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería	15
Control de consumos y costes en cocina	8
Control de consumos y existencias en pastelería	18
Control de la actividad económica del bar y cafetería	100
Cuentas contables y financieras en restauración	72
Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería	20
Diseño y gestión de presupuestos en restauración	20
El evento como proyecto: planificación, presupuestación y organización	20
Estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales	12
Estructura financiera de las agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	7
Estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento	15
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería	20
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración	28
Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria	12
Evaluación de costes, productividad y análisis económico para agencias de viajes y otros distribuidores turísticos	15
Evaluación de costes, productividad y análisis económico para áreas de alojamiento	15
Facturación en restauración	10
Facturación y cierre de actividad en restaurante	48
Facturación y cobro de servicios de alojamiento.	20
Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería	12
Gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos en agencias de viajes	20
Gestión del proyecto de restauración	100
Gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural	12
Gestión en restauración y diseño en proceso de servicio	120
Gestión financiera y fiscal del alojamiento rural	15
Gestión y control de las cuentas de clientes en pastelería	6
Gestión y control de las cuentas de clientes en restauración	12
Gestión y control en restauración	100
Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria	7
Gestión y control presupuestarios en las áreas de alojamiento	12
Gestión y control presupuestarios en unidades de distribución e información turísticas	7
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante	42
Macro-economía y micro-economía en la restauración	10
Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería	35
Operaciones y cuentas contables en restauración	30
Procedimientos derivados de las relaciones económicas con clientes en agencias de viaje	18
Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería	15
Proceso administrativo y contable en restauración	25
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	35
Procesos económico-administrativos en agencias de viaje	100
Procesos económicos-financieros en establecimientos de producción y venta de productos en pastelería	96
Proyecto de implantación del alojamiento rural	60
Puesta en marcha de un alojamiento rural	20
Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos	5
Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina	5
Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración	12
Tipología de empresas y tributos en restauración	20

## Bar y cafetería

Nombre del curso	Horas
Cierre del bar-cafetería	12
Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería	5
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar	10
El bar como establecimiento y como departamento	5
El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa	15
El control general de la actividad de bar-cafetería	18
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	60
Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración	7
Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones	10
Gestión del bar-cafetería	72
Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería	28
Montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería	5
Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar	8
Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches en el bar	8
Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos en el bar	10
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	72
Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar	15
Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería	6
Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa	15
Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar	10

## Calidad y procesos

Nombre del curso	Horas
Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular	12
Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería	5
Calidad en restauración	18
Calidad seguridad y protección ambiental en restauración	72
Certificación de calidad en alimentación.	60
Etiquetado de alimentos. Inad036po	18
Fraude alimentario. Cómo prevenirlo y combatirlo	12
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	35
Gestión de la calidad de servicio en el sector de la hostelería	48
Gestión de la calidad en los departamentos de servicios de alimentos y bebidas	15
Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria	30
Gestión de la calidad ISO 9001/2015 en hostelería	90
Gestión de residuos.	90
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	48
Gestión medioambiental en empresas de hostelería	90
Gestión medioambiental en restauración	20
Gestión y control de calidad en restauración	8
Implantación sostenible y circular	12
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	5
La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo	40
La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística	12
Participación en la mejora de la calidad de alojamientos	12
Participación en la mejora de la calidad en cocina	25
Participación en la mejora de la calidad en el bar	12
Participación en la mejora de la calidad en el postservicio de restaurante	12
Participación en la mejora de la calidad en la preelaboración y conservación culinaria de la cocina	15
Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según ley 1/2025	6

# Cocina

Nombre del curso	Horas
Administración en cocina	100
Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería	15
Cocina	90
Cocina creativa y de autor	96
Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.	20
Cocina del resto de Europa	15
Cocina en línea fría	30
Cocina española	50
Cocina española e internacional	96
Cocina italiana	78
Cocina moderna, de autor y de mercado	30
Cocina para celíacos	42
Cocina para celíacos.	42
Cocina para restauración colectiva I	85
Cocina vegetal y cocina especial con intolerancias	90
Cocina vegetariana en restauración	60
Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús	78
Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados	25
Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras	50
Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos	35
Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes	50
Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina	18
Conservación en pastelería	72
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	100
Creación de cartas y menús.	35
Decoración y exposición de elaboraciones de repostería	20
Decoración y exposición de platos	48
Decoraciones en las elaboraciones culinarias	25
Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria	20
Diseño de productos de pastelería	15
El departamento de cocina	6
Elaboración de bebidas espirituosas	20
Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos	20
Elaboración de platos combinados y aperitivos	72
Elaboración de preparados cárnicos frescos.	15
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	60
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	35
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	100
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	48
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes ave y caza	85
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos	85
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados crustáceos y moluscos	72
Elaboraciones culinarias básicas	20
Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio	25
Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente	18
Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.	28
Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias	96
Experimentación y evaluación de resultados en cocina de autor	6
Habilidades y competencias en la dirección de cocina	30
Maquinaria y equipos básicos de pastelería	40
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas de platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	8

# Cocina

Nombre del curso	Horas
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	12
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	12
Masas y pastas de múltiples aplicaciones	35
Masas y pastas en repostería	20
Materias primas alimentarias en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	7
Materias primas culinarias	35
Materias primas de uso común en pastelería	25
Materias primas en la preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	20
Materias primas en la preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	20
Materias primas en la preelaboración y conservación de vegetales y setas	20
Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos	20
Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.	28
Nutrición y dietética en pastelería	10
Ofertas gastronómicas	96
Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales	20
Operaciones y técnicas básicas en repostería	6
Organización en los establecimientos de pastelería	15
Otras cocinas del mundo	28
Pastelería: postres para restauración	25
Planificación de menús y dietas especiales	25
Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	25
Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	12
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	20
Postres de cocina	18
Preelaboración y conservación de alimentos	48
Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina	20
Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.	15
Preelaboración de vegetales y setas	15
Preelaboración y conservación culinarias	72
Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos.	15
Preelaboración y conservación de pescados crustáceos y moluscos	72
Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	72
Preelaboraciones de materias primas en pastelería	25
Preparación de aperitivos	96
Preparación de desayunos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	8
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	85
Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.	18
Preparación y presentación de bebidas combinadas	6
Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas	7
Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería	12
Presentación y decoración de comidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	10
Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	30
Presentación y decoración de platos	15
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	35
Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra	15
Procesos de cocina	15
Realización de decoraciones de repostería y expositores	48
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	100
Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en cocina	40
Realización de elaboraciones elementales de cocina	40
Sistemas de cocción aplicados a la mise en place	15
Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería	20
Sistemas y métodos de conservación en cocina	20
Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería	25

## Compras y aprovisionamiento

Nombre del curso	Horas
Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo en cocina	8
Almacenamiento y distribución interna de productos de lavandería	25
Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado en alojamientos	18
Aprovisionamiento de materias primas de pastelería	7
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	35
Aprovisionamiento en restauración	100
Aprovisionamiento externo de géneros en cocina	15
Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios	20
Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas en el restaurante	20
Aprovisionamiento interno en pastelería	35
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	35
Aprovisionamiento y conservación de vinos	18
Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería	20
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	35
Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el departamento de pisos en alojamientos	7
Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales	12
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	5
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	72
Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración	25
Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas.	42
Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	90
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	85
Procedimiento de almacenamiento, reposición y control de documentos propios y externos en agencia de viajes	12
Recepción y almacenamiento de provisiones en cocina	7
Recepción y almacenamiento de provisiones en el restaurante	7

## Enología y sumillería

Nombre del curso	Horas
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	72
Carta de vinos	12
Cata de alimentos en hostelería	72
Cata de bebidas espirituosas	15
Cata de cervezas y sidras	12
Cata de vinos según su proceso de elaboración	12
Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia	15
Confección de cartas de vino otras bebidas alcohólicas aguas envasadas cafés e infusiones	35
Confección de documentación previa a la cata	12
Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración	15
El servicio de vinos	20
Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas	15
Elaboración de vinos otras bebidas alcohólicas aguas cafés e infusiones	96
Elaboración del café	12
Elaboración del vino en hostelería	40
Enología avanzada	96
Enología para cocineros	60
Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del mundo	15
Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles	40
Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos	5
Preparación y cata de aguas cafés e infusiones	35
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	96
Proceso para el servicio especializado de vinos	15
Servicio especializado de vinos	96

## Eventos, catering

Nombre del curso	Horas
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	100
Comercialización de eventos	35
Comercialización de la oferta de gestión de eventos	20
El evento como proyecto: dirección y control	25
El evento como proyecto: organización	15
El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	20
El proceso de montaje de servicios de catering	35
Eventos, catering y banquetes	48
Logística de catering	72
Los eventos, su tipología y su mercado	12
Organización de caterings y eventos	90
Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	50
Organización del servicio de pisos en alojamientos	48
Organización y planificación de catering	20
Otros eventos en restauración	28
Plan de trabajo del servicio de catering	18
Planificación organización y control de eventos	100
Recepción y lavado de servicios de catering	100
Servicio de catering	18
Servicios requeridos en la organización de eventos	20

## General

Nombre del curso	Horas
Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta	20
Bebidas	96
Confección de cartas de bebidas	8
Creación y operación de viajes combinados	48
El análisis sensorial de los alimentos en hostelería	20
El mercado turístico nacional e internacional	8
El sector turístico	30
El transporte como componente del producto turístico.	18
La venta de transporte como servicio turístico	15
La venta de viajes combinados	12
Las empresas de restauración	7
Las ofertas gastronómicas	10
Los establecimientos de servicios a colectividades	5
Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones o traslados.	12
Páginas web de distribución turística y portales turísticos	7
Principales destinos turísticos internacionales.	30
Principales destinos turísticos nacionales.	28
Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	18



## Gestión cliente

Nombre del curso	Horas
Asesoramiento gastronómico y atención al cliente	8
Atención al cliente en hostelería y turismo	18
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	35
Atención al cliente en restauración	25
Atención al cliente en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	18
Información y atención al visitante	35
Post-servicio en restaurante	20
Servicio de atención al cliente en restaurante	60

## Gestión hotelera

Nombre del curso	Horas
Animación turística en hostelería	30
Gestión hotelera	72
Gobernanta	100
Optimización de la gestión de hoteles	30
Productos servicios y destinos turísticos	100
Programación y operación de excursiones y traslados	25
Segmentación y tipología de la demanda turística	10

## Gestión turística

Nombre del curso	Horas
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	35
Desarrollo turístico sostenible.	30
Ecoturismo	72
El sector turístico, el turismo rural y el alojamiento rural	35
El servicio de información turística	60
El sistema de servucción en el sector de hostelería y turismo	18
El turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados	10
El turismo y la estructura del mercado turístico.	15
Gestión administrativa en el servicio de información turística local	12
Gestión de destinos turísticos	60
Información e interpretación del patrimonio cultural y natural del entorno local	40
Las fuentes de información turísticas	35
Organización del servicio de información turística local	100
Principales destinos turísticos nacionales e internacionales de turismo de reuniones	6
Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo	12
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	60
Recursos humanos en centros de información turística	20
Recursos materiales en servicios y centros de información turística	20

## Gestión y planificación

Nombre del curso	Horas
Gestión comercial del alojamiento rural	20
Gestión de la información y documentación turística local	72
Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería	5
Gestión del almacén en un alojamiento rural	12
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	96
Organización de la prestación de los servicios del departamento de pisos en alojamientos	15
Organización de procesos de cocina	96
Organización de viajes nacionales e internacionales	45
Planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas	20
Planificación del espacio en función de maquinaria y equipos del área de pisos, zonas comunes, lavandería y lencería en alojamientos	6
Planificación programación y operación de viajes combinados	72

## Higiene y alérgenos

Nombre del curso	Horas
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el reglamento UE 1169/2011 y real decreto 126/2015	30
Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	28
Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	35
Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.	12
Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de productos de confitería	12
Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina	15
Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20
Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	20
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	25
Higiene en restauración	12
I+D+I en la industria alimentaria.	30
Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración	12
Ley de seguridad alimentaria y nutrición.	30
Limpieza, higienización y desinfección (medidas covid-19)	25
Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	18
Manipulación de alimentos	35
Manipulación de alimentos de alto riesgo.	30
Manipulación de alimentos: comidas preparadas	96
Manipulador de alimentos y alérgenos	18
Medidas preventivas, limpieza y desinfección (covid-19)	48
Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina	6
Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento	15
Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento	15
Nutrición y dietética	8
Renovación para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionela.	12
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	72
Sistema appcc y prácticas correctas de higiene.	72
Trazabilidad en la industria alimentaria.	35

# Informática

Nombre del curso	Horas
Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	35
Aplicaciones informáticas en la promoción y comercialización del alojamiento rural	18
Aplicaciones informáticas específicas para la administración de áreas de alojamiento	10
Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria	5
Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de eventos	7
Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de unidades de información y distribución turísticas	7
Aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural	15
Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería	18
Internet como canal de distribución turística	15
Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería	18
Manejo de programas de gestión y control de restauración	5
Programas informáticos de gestión en agencias de viajes	25
Programas informáticos en restauración	60
Utilización de programas informáticos de gestión interna en agencias de viajes	20

# manipulador de alimentos

Nombre del curso	Horas
Manipulación en crudo y conservación de alimentos	48
Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	42
Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria	90
Manipulador de alimentos. Delivery & take away. (establecimientos de comida para llevar y repartidores)	12
Manipulador de alimentos. Sector restauración.	12

# Maquinaria y mantenimiento

Nombre del curso	Horas
El mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y equipos en el departamento de pisos en alojamientos	7
Equipos, maquinaria y útiles asociados a cocina	10
Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas	8
Equipos, máquinas y útiles en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	15
Instalaciones complementarias y auxiliares de un establecimiento de alojamiento.	12
Instalaciones, habitaciones y demás dependencias en alojamientos rurales	18
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	35
Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos	20
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de chocolates	12
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos	25
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos	15
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas	15
Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de confitería	10
Mantenedor de piscinas de uso colectivo	60
Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.	15
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	100
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	20
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.	20
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas	18
Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamientos	20
Montaje de salones para eventos en alojamientos	12
Rehabilitación, restauración y decoración inicial del alojamiento rural	7
Selección de maquinaria de producción en cocina	15
Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	25
Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	10
Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente en restaurante	15
Utilización de la maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	15

# Marketing y ventas

Nombre del curso	Horas
Aplicación de las técnicas de venta a las acciones comerciales y reservas en alojamientos	18
Aplicación del marketing a las empresas de restauración	28
Aplicación del marketing en hostelería y turismo	18
Aplicación del plan de acción comercial en alojamientos	8
Asesoramiento venta y comercialización de productos y servicios turísticos	100
Cierre de operaciones de venta en el sector de las agencias de viajes.	10
Comercialización de ofertas de pastelería	96
Comercialización de productos turísticos	60
Comercialización del servicio de alojamiento rural	48
Composición de la oferta de pastelería	18
Composición de la oferta gastronómica	28
Comunicación, atención al cliente y técnicas de venta y negociación en la gestión de eventos	18
Comunicación, marketing y ventas en pastelería	35
Comunicación, marketing y ventas en restauración	45
Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales	28
Creación y gestión de la marca personal en hostelería	90
Diseño de ofertas de pastelería	48
Diseño de productos y servicios turísticos locales	100
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	72
El marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística	35
Experto en marketing de hostelería y restauración	85
Fotografía gastronómica	35
Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración	20
Growth marketing gastronómico: impacto, recuerdo y acción	28
La comunicación aplicada a la hostelería y al turismo	25
La comunicación en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	7
La venta en restauración	10
La venta en restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	8
Los precios de las ofertas gastronómicas	18
Marketing turístico	72
Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería	6
Ordenación territorial y planificación estratégica en los servicios turísticos locales	20
Otras ventas y servicios de las agencias de viajes	7
Planes de promoción de venta en restauración	28
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	100
Promoción y comercialización del alojamiento rural	85
Promoción y venta de servicios turísticos	45
Proyectos de comercialización de productos y servicios turísticos locales	18
Restauración comercial: modelos de negocio innovadores y sostenibles	45
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

# Pisos y limpieza

Nombre del curso	Horas
Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	28
Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa	35
Análisis, ejecución y control de los procesos de planchado de ropa	20
Clasificación de ropas para el planchado en alojamientos	15
Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el lavado	28
Costura en alojamientos	15
Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos	20
Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	35
El alojamiento como componente del producto turístico.	8
Gestión y seguimiento de los nuevos procedimientos de limpieza	90
La camarera de pisos en alojamientos y su departamento	20
Lavado de material de catering	20
Lavado de ropa en alojamientos	100
Lavado, limpieza y secado de ropa en alojamientos	30
Limpieza de cristales en edificios y locales.	35
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	18
Limpieza de instalaciones y equipos en cocina	20
Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	7
Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina	15
Limpieza del mobiliario interior	35
Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	25
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	72
Mobiliario en el departamento de pisos en alojamientos	15
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	100
Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos	40
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	72
Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales	20
Técnicas de limpieza de productos textiles en alojamientos rurales	28
Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural	30
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.	72
Técnicas y procedimientos de limpieza en alojamientos.	35
Técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos en alojamientos	7

## Prevención de riesgos (PRL)

Nombre del curso	Horas
Actuación ante situaciones de emergencia	18
Actualización del reglamento de seguridad contra incendios en establecimientos industriales.	25
Básico de prevención de riesgos laborales para el sector hostelería.	35
Básico de prevención de riesgos laborales para el sector lavandería.	35
Básico de prevención de riesgos laborales para el sector limpieza.	35
El papel del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	6
Elaboración e implantación de un plan de autoprotección	42
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	35
Fundamentos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo	8
Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento.	30
Gestión de negocio en hostelería ante la covid-19	25
Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hostelero	100
Prevención de riesgos laborales en restauración	20
Prevención de riesgos laborales específicos para el sector hostelería-restauración	12
Primeros auxilios	30
PRL en la hostelería básico	30
PRL en la hostelería completo	60
Retos turísticos en la era post covid-19	18
Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	25
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	48
Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería	18
Técnicas básicas de prevención de riesgos laborales para mandos intermedios	7
Tipos de riesgos y medidas preventivas	12
Uso de uniforme y equipamiento de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5

## Protocolo

Nombre del curso	Horas
Aplicación de normas de protocolo básico en alojamientos	7
El protocolo en hostelería.	30
Gestión de protocolo	35
Normas de protocolo en restauración	35
Planificación del protocolo en los eventos	12
Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración	12
Protocolo en hoteles	60
Protocolo en la organización de eventos	15
Protocolo y tratamientos de personas en restauración	12
Protocolos en hostelería.	30

## Recepción y reservas

Nombre del curso	Horas
Aplicación de la negociación a acciones comerciales y reservas en alojamiento	15
El departamento de recepción en alojamientos	20
Gestión de la información en el departamento de recepción.	18
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	72
Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	30
Organización y presentación del servicio de recepción en alojamientos	130
Prestación de servicios de recepción.	15
Recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	25
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	100
Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento.	78
Recepción y atención al cliente.	78



## Recursos humanos

Nombre del curso	Horas
Aplicación de técnicas de dirección en pastelería	10
Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicios de alimentos y bebidas	15
Dirección y recursos humanos en restauración	85
Gestión de conflictos	35
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	72
Gestión de la restauración	60
Identificación de puestos de trabajo y selección de personal en pastelería	8
Jefe de cocina	72
La dirección de personal en el área de alojamiento	6
La dirección de personal en unidades de distribución e información turísticas	15
La función de integración de personal en los departamentos de pisos y recepción	6
La función de integración de personal en unidades de distribución e información turísticas	6
La organización en las agencias de viajes, otros distribuidores turísticos y entidades de información turística	8
La organización en los establecimientos de alojamiento	20
La planificación del departamento de producción culinaria	8
La planificación en las empresas y entidades de alojamiento	8
La planificación en las empresas y entidades de distribución e información turísticas.	20
Organización del trabajo del personal en cocina	12
Planes de trabajo del departamento de cocina	15
Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración	20
Planificación empresarial en el proyecto de restauración	28
Planificación empresarial en pastelería	15
Procedimientos administrativos y comunicación interna en el taller de planchado y costura	10
Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería	10
Procesos de gestión de departamentos de área de alojamiento	85
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turística	85
Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal	20
Relaciones con otros departamentos y recursos humanos en servicios de restauración	12
Relaciones externas con otras empresas de restauración	12
Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria	12
Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas	8
Sistemas de organización y distribución del trabajo en barra y mesa de bar-cafetería	18
Técnicas de dirección en restauración	25

# Servicio de sala

Nombre del curso	Horas
Camarero servicio de bar	96
Camarero servicio de sala	96
Cierres de servicio en restauración	20
Clasificación de establecimiento en la restauración	15
Coctelería	35
Confianza y seguridad en los establecimientos de restauración: la recepción y atención al cliente.	25
Decoración y montaje de expositores en restaurantes	20
Diseño de interiores en la restauración	90
Diseño de procesos de servicio en restauración	72
El comedor y la lógica de servicio	15
El restaurante	12
El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento	12
Equipos y elementos de trabajo para la elaboración de curados y salazones cárnicos	12
Establecimientos en la restauración	15
Gestión de bodegas en restauración	72
Instalaciones y equipamientos en restauración	25
Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración	18
La bodega en restauración	12
La restauración diferida	8
Maître	100
Mise en place del restaurante	12
Organización de servicios especiales en restauración	10
Organización en los establecimientos de restauración	28
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	72
Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	50
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	48
Servicio del restaurante	25
Servicio en restaurante y bares	35
Servicios especiales en restauración	96
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante.	48
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	35



# Visión y Valor

## Formación

[WWW.VISIONYVALOR.ES](http://WWW.VISIONYVALOR.ES)

900 820 819 · 911 873 630