

Formación

Soluciones Integrales
en Recursos Humanos
y Formación

modus
consulting

Consultoría de Recursos Humanos especializada en el sector de Hostelería y Turismo.

HOSTELERÍA Y TURISMO Catálogo 2019

FORMACIÓN:
Online, Presencial y Mixta

www.modusconsulting.es

info@modusconsulting.es

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951



Formación

Somos especialistas en la búsqueda de soluciones formativas, adaptándonos en metodología, duración y contenidos a las necesidades de nuestros clientes.

- Máxima Calidad Docente. Profesionales con amplia formación académica y profesional.
- Formaciones basadas en:
 - ✓ Fase Presencial en aula ajustada en el tiempo y orientada 100% a los conceptos clave.
 - ✓ Fase en modalidad online, tutorizada de carácter vivencial y experiencial consistente en la aplicación y puesta en práctica en el puesto de trabajo de los aspectos clave vistos en el aula.
- Entidad Organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (Fundae) para la gestión de formación programada por las empresas (formación 100% bonificada, deducible de la cuota de la Seguridad Social de los trabajadores)
- La mayor oferta formativa del Sector.
- Metodología opcional: Online, Presencial y Mixta (parte presencial más parte online).

Los Packs Formativos están compuestos por: ONLINE (@)

La formación Online resulta más cómoda y flexible para el alumno, ya que puede adaptar el ritmo de estudio a sus posibilidades, y podrá estudiar desde dónde quiera, sólo requiere de un equipo con **conexión a Internet**.

PRESENCIALES Y MIXTA

La mayoría de ellos tienen una duración aproximada de entre 6 y 12 horas, repartidos en 2 o 3 sesiones y son impartidos por formadores profesionales. Los cursos son muy prácticos y participativos.

*** Servicios de tutorías**

- Tutorización de acciones formativas sobre contenidos ofertados.
- Personal docente cualificado y especializado.

Los Certificados de Profesionalidad:

Regulados por Real Decreto son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales en el ámbito de la administración laboral.

Los certificados de profesionalidad acreditan el conjunto de competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral identificable en el sistema productivo sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional.

Tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional y son expedidos por el SEPE y los órganos competentes de las Comunidades Autónomas.

Se obtienen a través de dos vías:

- Superando todos los módulos que integran el certificado de profesionalidad.
- Siguiendo los procedimientos establecidos para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o de vías no formales de formación.

Los Certificados de Profesionalidad se estructuran en:

- **MF** (Módulos Formativos), que a su vez contienen las:
- **UF** (Unidades Formativas)

Los contenidos de los certificados de profesionalidad comprendidos en este catálogo están desarrollados acorde con la normativa que regula cada uno de ellos.

Modus Consulting RR.HH. y Formación, no es una entidad homologada ni acreditada ante el SEPE. Los contenidos se certificarán a través de diplomas o certificado de aprovechamiento.

Consultoría

Servicios de asesoramiento y actuación en los campos de organización de los recursos humanos en función del logro de los objetivos establecidos por la empresa.

❖ **ESTUDIOS DE CLIMA LABORAL.**

Análisis de la satisfacción/insatisfacción de los equipos con distintos parámetros de la organización y establecimiento de un plan de actuación.

❖ **SELECCIÓN DE PERSONAL – SISTEMA DE COMPETENCIAS**

Reclutamiento y selección de personal en base a las aptitudes necesarias para el desarrollo del plan de la empresa.

❖ **ANÁLISIS / DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO**

Definición de responsabilidades funciones y tareas relativas a cada puesto.

❖ **VALORACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO**

Establecimiento de un sistema de retribución en función de responsabilidades. Establecimiento de objetivos.

Implantación de sistemas de retribución variable en función de los objetivos alcanzados.

❖ **COMUNICACIÓN INTERNA.**

Establecimiento de sistemas de comunicación formal que eviten distorsiones y pérdidas de información relevante.

❖ **DESARROLLO DE RR.HH.**

* **ACOGIDA.**

* **PLANES DE CARRERA.** Establecimiento de sistemas de promoción interna

* **RETENCIÓN DEL TALENTO.**

Formación a directivos sobre técnicas de motivación con el fin de lograr una estabilidad e implicación para con la empresa de personas válidas.

INDICE

Pág.	Área Temática
6	<u>Dirección , administración y mandos intermedios</u>
11	<u>Idiomas</u>
12	<u>Recepción</u>
13	<u>Cocina</u>
16	<u>Repostería</u>
17	<u>Restaurantes y bares</u>
19	<u>Departamento de pisos</u>
21	<u>Departamento técnico</u>
23	<u>Departamento de jardinería</u>
24	<u>Departamento de compras</u>
25	<u>Departamento de prevención</u>
27	<u>Alojamiento Rural</u>
28	<u>Multidepartamento - Transversal</u>



DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y MANDOS INTERMEDIOS

Referencia	Formación	Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
129304	Habilidades directivas y liderazgo	*	PRESENCIAL / MIXTA
129305	Gestión por competencias y liderazgo Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
129306	Gestión del cambio Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
127611	Trabajo en equipo Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
317600	Formación de Formadores en el entorno laboral Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
139303	Presentaciones eficaces: Power point, Prezi y One drive	*	PRESENCIAL / MIXTA
129307	Excel Doc & Revenue Management Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
1030A03	Protección de datos en la empresa (LOPD) Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
109300	Gestiona tu cuadro de mando integral	*	PRESENCIAL / MIXTA
1023A01	Administración de personal: contratación, nóminas y seguridad social	*	PRESENCIAL / MIXTA
1827145	Gestión de eventos	*	MIXTA
1827146	Marketing turístico	*	MIXTA
189300	Gestión eficaz de equipos (hoteles) Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
127601	Gestión eficaz del tiempo y del estrés Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
127605	Taller dinámico para gestionar los cambios	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el trabajo en equipo	*	PRESENCIAL
1227110	Comunicación interna y protocolo empresarial	*	PRESENCIAL
1227118	Atención telefónica	*	PRESENCIAL
1227121	Eficacia en la comunicación interna en la organización	*	PRESENCIAL / MIXTA
127607	Comunicación eficaz Novedad	*	PRESENCIAL
127608	Habilidades directivas y liderazgo	*	MIXTA
1242128	Gestión de conflictos	*	PRESENCIAL
129300	Gestión del tiempo: productividad	*	PRESENCIAL / MIXTA
100009	Contratación de extranjeros por empresas españolas	*	PRESENCIAL
1029A00	Gestión de la tesorería	*	PRESENCIAL / MIXTA
1242135	Habilidades Para El Trabajo En Equipo. Comunicación. Risoterapia	*	PRESENCIAL / MIXTA
127602	Gestión de equipos y motivación Novedad	*	PRESENCIAL
127507	Alta dirección: tiempos nuevos, tiempos modernos, tiempos de cambios Novedad	*	PRESENCIAL
127612	Selección y reclutamiento I Novedad	*	PRESENCIAL
127613	Selección y reclutamiento II Novedad	*	PRESENCIAL
127505	Branding y refuerzo de marca Novedad	*	PRESENCIAL
127504	Mi equipo y yo Novedad	*	PRESENCIAL
189301	Dirección eficaz de equipos en el sector hotelero Novedad	*	PRESENCIAL



Referencia	Formación	Horas	Modalidad
109301	Gestiona tu cuadro de mando integral Novedad	*	PRESENCIAL
129303	Gestión eficaz del tiempo Novedad	*	PRESENCIAL
159300	Excelencia en la comunicación empresarial Novedad	*	PRESENCIAL
1242120	Habilidades directivas y liderazgo Novedad	*	PRESENCIAL
1242129	Liderazgo, competencias emocionales y optimización del tiempo	*	PRESENCIAL
1242136	Gestión de equipos Novedad	*	PRESENCIAL
1242138	Dirección de equipos y liderazgo Novedad	*	PRESENCIAL
1349A00	Fundamentos y principios de Ciberseguridad hotelera y turística Novedad	*	MIXTA

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN

MODALIDAD ONLINE

1212003	Motivación y liderazgo Novedad	60	ONLINE
1212004	Comunicación eficaz en la empresa	60	ONLINE
1212005	Gestión eficaz del tiempo y control del estrés	60	ONLINE
1213005	Inteligencia emocional y self-coaching Novedad	60	ONLINE
1214023	La Inteligencia emocional y su trascendencia en la organización empresarial	50	ONLINE
1214024	PNL para empresas. Programación Neurolingüística Novedad	65	ONLINE
1214026	Liderazgo y resolución de conflictos	60	ONLINE
1214027	Comunicación eficaz y liderazgo	60	ONLINE
1214028	Motivación para el trabajo en equipo	60	ONLINE
1214033	Técnicas para hablar en público	60	ONLINE
1214076	Inteligencia emocional: control del estrés Novedad	60	ONLINE
1214077	Psicología empresarial y comunicación	60	ONLINE
1015043	Responsabilidad social corporativa	50	ONLINE
1015044	Protocolo	80	ONLINE
1212013	Comunicación efectiva y trabajo en equipo	60	ONLINE
1213006	Gestión de recursos humanos Novedad	60	ONLINE
1214025	Selección de talentos a través de la web 2.0 Novedad	50	ONLINE
1014068	Planificación y gestión de recursos humanos	60	ONLINE
1014079	Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos	60	ONLINE
1015014	Contratación de personal Novedad	40	ONLINE
1015002	Dirección financiera	80	ONLINE
1210003	Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo	60	ONLINE
1012041	Auditor de recursos humanos	50	ONLINE
1215001	Selección de personal Novedad	60	ONLINE
1215002	Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección	80	ONLINE
1215003	Dirección de recursos humanos Novedad	80	ONLINE
1015002	Dirección financiera	80	ONLINE
1015039	Finanzas para no financieros	80	ONLINE
1015003	Dirección de Marketing	80	ONLINE
1015010	Management Skills (Habilidades de Gestión)	80	ONLINE
1015012	Evaluación de competencias	80	ONLINE
1015013	Habilidades directivas	60	ONLINE
1214026	Habilidades en la comunicación social saber comunicar y escuchar	60	ONLINE
1215020	Desarrollo de habilidades para la dirección de equipos	60	ONLINE
1015022	Motivación de personal	50	ONLINE
1015035	Retribución de personal	50	ONLINE
1015045	Organización de reuniones y eventos UF0325	60	ONLINE
1212002	Técnicas para mejorar la autoestima	80	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

Referencia		Horas	Modalidad
	ADGD0308- ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA	800	ONLINE
MF0976_2	Operaciones administrativas comerciales	160	ONLINE
	UF0349: Atención al cliente en el proceso comercial	40	ONLINE
	UF0350: Gestión administrativa del proceso comercial	80	ONLINE
	UF0351: Aplicaciones informáticas de la gestión comercial	40	ONLINE
MF0979_2	Gestión operativa de tesorería	90	ONLINE
MF0980_2	Gestión auxiliar de personal	90	ONLINE
MF0981_2	Registros Contables	120	ONLINE
	UF0515: Plan General de Contabilidad	90	ONLINE
	UF0516: Aplicaciones informáticas de contabilidad	30	ONLINE
MF0973_1	Grabación de datos	90	ONLINE
MF0978_2	Gestión de archivos	60	ONLINE
MF0233_2	Ofimática	190	ONLINE
	UF0319: Sistema operativo, búsqueda de la información: internet/intranet y correo electrónico	30	ONLINE
	UF0320: Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos	30	ONLINE
	UF0321: Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50	ONLINE
	UF0322: Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	50	ONLINE
	UF0323: Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información	30	ONLINE
	ADGD0210: CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS	480	ONLINE
MF1788_3	Planificación e iniciativa emprendedora en pequeños negocios o microempresas	120	ONLINE
	UF1818: Actitud emprendedora y oportunidades de negocio	40	ONLINE
	UF1819: Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa	40	ONLINE
	UF1820: Marketing y plan de negocio de la microempresa	40	ONLINE
MF1789_3	Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas	90	ONLINE
MF1790_3	Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas	90	ONLINE
MF1791_3	Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas	120	ONLINE
	UF1821: Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas	60	ONLINE
	UF1822: Gestión contable, fiscal y laboral de pequeños negocios o microempresas	60	ONLINE
MF1792_2	Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	60	ONLINE
	ADGG0208: ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE	680	ONLINE
MF0975_2	Técnicas de recepción y comunicación	90	ONLINE
	ADGG0408: OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES	390	ONLINE
MF0969_1	Técnicas administrativas básicas de oficina	150	ONLINE
	UF0517: Organización empresarial y de recursos humanos	30	ONLINE
	UF0518: Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa	30	ONLINE
	UF0519: Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial	90	ONLINE
MF0970_1	Operaciones básicas de comunicación	120	ONLINE
	UF0520: Comunicación en las relaciones profesionales	50	ONLINE
	UF0521: Comunicación oral y escrita en la empresa	70	ONLINE
MF0971_1	Reproducción y archivo	120	ONLINE
	UF0513: Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	60	ONLINE
	UF0514: Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	60	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
	DOCUMENTOS	360	
MF0971_1	Reproducción y archivo	120	ONLINE
	UF0513: Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	60	ONLINE
	UF0514: Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	60	ONLINE
MF0973_1	Grabación de datos	90	ONLINE
MF0974_1	Tratamiento de datos, textos y documentación	150	ONLINE
	UF0510: Procesadores de textos y presentaciones de información básicos	60	ONLINE
	UF0511: Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo	50	ONLINE
	UF0512: Transmisión de información por medios convencionales e informáticos	40	ONLINE
	ADGN0108: FINANCIACIÓN DE EMPRESAS	550	
MF0498_3	Análisis contable y presupuestario	120	ONLINE
	UF0333: Análisis contable y financiero	50	ONLINE
	UF0334: Contabilidad previsional	40	ONLINE
	UF0335: Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos	30	ONLINE
MF0499_3	Productos, servicios y activos financieros	140	ONLINE
	UF0336: Análisis del sistema financiero y procedimientos de cálculo	40	ONLINE
	UF0337: Análisis de productos y servicios de financiación	50	ONLINE
	UF0338: Análisis de productos y servicios de Inversión	50	ONLINE
MF0500_3	Gestión de Tesorería	100	ONLINE
	UF0339: Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago	60	ONLINE
	UF0340: Gestión y control del presupuesto de tesorería	40	ONLINE
MF0233_2	Ofimática	190	ONLINE
	UF0319: Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico	30	ONLINE
	UF0320: Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos	30	ONLINE
	UF0321: Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50	ONLINE
	UF0322: Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	50	ONLINE
	UF0323: Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información	30	ONLINE
	AUDITORÍA	550	
MF0231_3	Contabilidad y Fiscalidad	240	ONLINE
	UF0314: Gestión Contable	90	ONLINE
	UF0315: Gestión Fiscal	90	ONLINE
	UF0316: Implantación y control de un sistema contable informatizado	60	ONLINE
MF0232_3	Auditoría	120	ONLINE
	UF0317: Planificación de la auditoría	50	ONLINE
	UF0318: Auditoría de las áreas de la empresa	70	ONLINE
MF0233_2	Ofimática	190	ONLINE
	UF0319: Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico	30	ONLINE
	UF0320: Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos	30	ONLINE
	UF0321: Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50	ONLINE
	UF0322: Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	50	ONLINE
	UF0323: Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información	30	ONLINE

ADGD0208 GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS			
MF0237_3	Gestión Administrativa de las Relaciones Laborales	670	ONLINE
	UF0341: Contratación laboral	210	ONLINE
	UF0342: Cálculo de prestaciones de la Seguridad Social	60	ONLINE
	UF0343: Retribuciones salariales, cotización y recaudación	30	ONLINE
	UF0344: Aplicaciones informáticas de administración de recursos humanos	90	ONLINE
MF0238_3	Gestión de RRHH	30	ONLINE
	UF0345: Apoyo administrativo a la gestión de RRHH	150	ONLINE
	UF0346: Comunicación efectiva y trabajo en equipo	60	ONLINE
	(UF0044:Transversal) Función del mando intermedio en la PRL	60	ONLINE
		30	ONLINE
MF0987_3	Gestión de Sistemas de Información y Archivo	120	ONLINE
	UF0347: Sistemas de archivos y clasificación de documentos	30	ONLINE
	UF0348: Utilización de las bases de datos relaciones en el sistema de gestión y almacenamiento de datos	90	ONLINE
MF0233_2	Ofimática	190	ONLINE
	UF0319: Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico	30	ONLINE
	UF0320: Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos	30	ONLINE
	UF0321: Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50	ONLINE
	UF0322: Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	50	ONLINE
	UF0323: Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información	30	ONLINE

Proyectos Formativos (Servicios Especiales)

- Desarrollo del capital humano
- Transformación digital
- Impulso del capital humano: Branding y motivación
- Alfabetización informática
- Training in job
- Outdoor training
- Idiomas in job



IDIOMAS

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
190002	INGLÉS-Cafetería	*	PRESENCIAL
190006	INGLÉS- Atención al cliente básico	*	MIXTA
190007	INGLÉS- Restauración	*	MIXTA
1928180	ALEMAN- Restauración	*	MIXTA
196909	INGLÉS ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA: CAMARERA DE PISOS	*	PRESENCIAL
199100	Alemán para el Servicio de Restauración	*	PRESENCIAL
199101	ALEMÁN ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERIA: CAMARERA DE PISOS TRAINING IN JOB Novedad	*	PRESENCIAL

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD ONLINE			
1910001	Inglés básico. Comercio y hostelería.	80	ONLINE
1910010	Guía práctica de inglés para camareros	40	ONLINE
1914018	Inglés Básico en Hostelería	60	ONLINE
1914019	Inglés Medio en Hostelería	60	ONLINE
1910014	Francés para comercio y hostelería	80	ONLINE
191007	Alemán. Nivel básico	80	ONLINE
191008	Alemán. Atención al público	80	ONLINE
1913000	Inglés on-line A1	120	ONLINE
1913001	Inglés on-line A2	120	ONLINE
1913002	Inglés on-line B1	120	ONLINE
1913003	Inglés on-line B2	120	ONLINE
1913004	Francés A1	120	ONLINE
1913005	Francés A2	120	ONLINE
1913006	Francés B1	120	ONLINE
1815030	Inglés profesional para servicios de restauración	90	ONLINE



RECEPCIÓN

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
1827147	Técnicas de Venta para departamentos de Recepción y Cafetería de un Hotel. Upselling y Crosselling Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
1827148	La comunicación eficaz. Upselling y Crosselling	*	PRESENCIAL / MIXTA
189300	Gestión Eficaz De Equipos (hoteles)	*	PRESENCIAL / MIXTA
127601	Gestión Eficaz del Tiempo y del Estrés	*	PRESENCIAL / MIXTA
127606	Habilidades para el Trabajo en Equipo Novedad	*	PRESENCIAL
1242128	Gestión de Conflictos	*	PRESENCIAL
MODALIDAD ONLINE			
1810001	Gestión de reservas y alojamientos turísticos	80	ONLINE
1810002	Acciones comerciales y reservas	80	ONLINE
1810003	Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	80	ONLINE
1810004	Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos.	80	ONLINE
1810005	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo Novedad	40	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

HOTA0308 RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS		540	ONLINE
(MF1057_2:Transversal) Inglés profesional para turismo			
MF0263_3: Acciones comerciales y reservas			
UF0050: Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos.		60	ONLINE
UF0051: Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos.		60	ONLINE
(UF0042:Transversal) Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.		30	ONLINE
MF0264_3: Recepción y atención al cliente			
UF0052: Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos.		90	ONLINE
(UF0042:Transversal) Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.		30	ONLINE
(UF0043:Transversal) Gestión de protocolo		30	ONLINE
(UF0044:Transversal) Función del mando intermedio en la PRL		30	ONLINE
(MF0265_3:Transversal) Gestión de departamentos del área de alojamiento			
UF0048: Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento.		70	ONLINE
(UF0049:Transversal) Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo		50	ONLINE



COCINA

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL / MIXTA			
1826A00	Tallado de frutas y verduras (Niveles I y II)	10	PRESENCIAL
189500	Cocina de verano y saludable	*	PRESENCIAL
189501	Taller de cocina para el profesional	*	PRESENCIAL
189502	Taller de cocina avanzado para el profesional Novedad	*	PRESENCIAL
189503	Taller de cocina creativa	*	PRESENCIAL
189504	Curso de tapas clásicas y actualizadas	*	PRESENCIAL
189505	Cocinar con chocolate (nivel I)	15	PRESENCIAL
189506	Cocina saludable Novedad	*	PRESENCIAL
189507	Cocina vegetariana	*	PRESENCIAL
189508	Salsas y fondos	*	PRESENCIAL
189509	Ensaladas y platos fríos	*	PRESENCIAL
189510	Curso de arroces	*	PRESENCIAL
1800135	Iniciación a la cata de vinos	8	PRESENCIAL
186100	Normativa en alergias alimentarias. Buenas prácticas en el servicio de buffet	8	PRESENCIAL
226102	Seguridad alimentaria: Manipulador de alimentos y alérgenos	12	PRESENCIAL
226104	Higiene alimentaria, alérgenos y APPCC Novedad	9	PRESENCIAL
127601	Gestión eficaz del tiempo y del estrés	*	PRESENCIAL
127602	Liderar equipos de trabajo	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el trabajo en equipo.	*	PRESENCIAL
127607	Comunicación eficaz	*	PRESENCIAL
1242128	Gestión de conflictos	*	PRESENCIAL
189300	Gestión eficaz de equipos (hoteles)	*	PRESENCIAL/ MIXTA
* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
MODALIDAD ONLINE			
1815012	Jefe de cocina	80	ONLINE
1815007	Cocina	80	ONLINE
1815016	Cocina en línea fría	80	ONLINE
1812018	El aprovisionamiento en la cocina	57	ONLINE
1815036	Aprovisionamiento en restauración	90	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
1815037	Organización de procesos de cocina	80	ONLINE
1815038	Administración en cocina	90	ONLINE
1815042	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90	ONLINE
1815063	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
1815064	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	ONLINE
1815065	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70	ONLINE
1815066	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60	ONLINE
1815067	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70	ONLINE
1815070	Cocina española e internacional	80	ONLINE
1814005	Cocina Creativa	60	ONLINE
1814006	Cocina Italiana	60	ONLINE
1814007	Cocina Mediterránea	60	ONLINE
1814008	Tapas, Pinchos y Canapés	60	ONLINE
1815033	Cocina creativa y de autor	80	ONLINE
1812020	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	ONLINE
1812021	Elaboración previa de los géneros culinarios y su conservación	57	ONLINE
1812025	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	57	ONLINE
1814001	Planificación de menús y dietas especiales	60	ONLINE
1815040	Diseño de procesos de servicio en restauración	60	ONLINE
1815044	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	ONLINE
1812026	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante	57	ONLINE
1815009	Preparación de aperitivos	80	ONLINE
1815034	Cata de alimentos en hostelería	60	ONLINE
1815020	Catering (Servicio de Catering)	80	ONLINE
1815043	Logística de catering	60	ONLINE
1815039	Recepción y lavado de servicios de catering	90	ONLINE
1815041	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	ONLINE
1815021	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259_2)	70	ONLINE
1812006	El servicio y post-servicio en el restaurante	60	ONLINE
1812008	Servicio de comidas y bebidas rápidas	60	ONLINE
1812003	Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos	20	ONLINE
1812004	Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria	40	ONLINE
1815023	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	ONLINE
1812011	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
2210000	Gestión de alérgenos en hostelería	60	ONLINE
2214027	Información y etiquetado nutricional según el reglamento (UE) 1169/2011	60	ONLINE
2214029	Alergias e intolerancias alimentarias	60	ONLINE
2214037	Alergias alimentarias (Adaptado Normativa Europea 1169/2011)	60	ONLINE
2214033	Seguridad Alimentaria	60	ONLINE
2215012	Elaboración y manipulación de menús adaptado a las distintas alergias alimenticias	60	ONLINE
2210014	Alimentación, Nutrición y Dietética (General)	80	ONLINE
2212009	Seguridad Alimentaria: Sistema de autocontrol de higiene basado en el APPCC	57	ONLINE
2214028	Elaboración de Gintonic	60	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

Referencia	Horas	Modalidad
HOTR0108: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	270	ONLINE
MF0255_1: Aproveccionamiento, preelaboración y conservación culinarios		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0054: Aproveccionamiento de Materias Primas en Cocina	30	ONLINE
UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60	ONLINE
MF0256_1: Elaboración culinaria básica		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración	90	ONLINE
UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	ONLINE
HOTR0308: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING	210	ONLINE
MF1089_1: Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0062: Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering	90	ONLINE
MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering		
HOTR0408: COCINA	730	ONLINE
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento		ONLINE
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos		ONLINE
UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	ONLINE
UF0064: Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	ONLINE
MF0261_2: Técnicas culinarias		
UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	ONLINE
UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	70	ONLINE
UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	ONLINE
MF0262_2: Productos culinarios		
UF0070: Cocina creativa o de autor	30	ONLINE
UF0071: Cocina española e internacional	80	ONLINE
UF0072: Decoración y exposición de platos	60	ONLINE
MF0711_2: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería		



REPOSTERÍA

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL / MIXTA			
189511	Postres para buffet y emplatados Novedad	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el trabajo en equipo.	*	PRESENCIAL
127607	Comunicación eficaz	*	PRESENCIAL
127608	Habilidades directivas y liderazgo	*	PRESENCIAL / MIXTA
189300	Gestión eficaz de equipos (Hoteles)	*	PRESENCIAL / MIXTA
•CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
MODALIDAD ONLINE			
1815017	Repostería	80	ONLINE
1815097	Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90	ONLINE
1815117	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	ONLINE
1815118	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	ONLINE
1815119	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	ONLINE
1815120	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	ONLINE
1812122	Comercialización de ofertas de pastelería	80	ONLINE
2212010	Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en Panaderías y pastelerías. Novedad	57	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

HOTR0509: REPOSTERÍA		360	ONLINE
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería			
	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80	ONLINE
	UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40	ONLINE
MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos			
MF0710_2: Productos de repostería			
	UF1096: Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas	60	ONLINE
	UF1097: Elaboraciones y presentaciones de postres de cocina	60	ONLINE
	UF1098: Elaboraciones y presentaciones de helados	60	ONLINE
HOTR0109: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA		60	ONLINE
MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería			
	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
MF1334_1: Praelaboración, elaboración y presentación en pastelería			
	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE



RESTAURANTES Y BARES

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
1800139	Atención al Cliente. Personal de Restaurante y Cafetería Novedad	8	PRESENCIAL
1827144	Excelencia en el Servicio y en la Atención al Cliente (Camareros)	9	PRESENCIAL
1827147	Técnicas de Venta para departamentos de Recepción y Cafetería de un Hotel. Upselling y Crossselling Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
1827148	La Comunicación eficaz. Upselling y Crossselling	*	PRESENCIAL
186100	Normativa en alergias alimentarias. Buenas prácticas en el servicio de buffet	8	PRESENCIAL
2227A00	Fundamentos profesionales de Coctelería (niveles I y II) Novedad	20	PRESENCIAL
190002	Inglés Cafetería	*	PRESENCIAL
190007	Inglés Restauración Novedad	*	PRESENCIAL
1928180	Alemán Restauración	*	PRESENCIAL
127601	Gestión Eficaz del Tiempo y del Estrés	*	PRESENCIAL
127602	Liderar Equipos de Trabajo	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el Trabajo en Equipo	*	PRESENCIAL
127607	Comunicación eficaz	*	PRESENCIAL
188200	Atención al cliente en restauración y bar	*	PRESENCIAL
158200	Técnicas de venta para restauración y excelencia en el servicio	*	PRESENCIAL
1834A03	Técnicas de venta y excelencia en el servicio Novedad	*	PRESENCIAL
1834A00	Atención al cliente y excelencia en el servicio	*	PRESENCIAL
1834A02	Buffet y tallaje de frutas y verduras	*	PRESENCIAL
1834A01	Coctelería	*	PRESENCIAL
189300	Gestión Eficaz De Equipos (hoteles)	*	PRESENCIAL

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN

MODALIDAD ONLINE			
1815104	Gestión del proyecto de restauración	90	ONLINE
1815105	Dirección y recursos humanos en restauración	60	ONLINE
1815106	Cuentas contables y financieras en restauración	60	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
1815107	Gestión y control en restauración	90	ONLINE
1812013	Cafetería y Bar	60	ONLINE
1812027	Servicio en Barra y Restauración	57	ONLINE
1815005	Camarero Servicio de Bar	80	ONLINE
1815006	Camarero Servicio de Sala	80	ONLINE
1815013	Maître Novedad	80	ONLINE
1815008	Enología. Vinos, licores y aguardientes	80	ONLINE
1815010	Protocolo en Hostelería	40	ONLINE
1815014	Diseño de interiores en la restauración	80	ONLINE
1815018	Coctelería	80	ONLINE
1815032	Servicios especiales en restauración.	80	ONLINE
1815101	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	ONLINE
1814004	Cata de Vinos	60	ONLINE
1810007	La cata de cervezas	60	ONLINE
1810008	La cata de ginebras	60	ONLINE
1815049	Servicio especializado de vinos	80	ONLINE
1815048	Gestión de bodegas en restauración	60	ONLINE
1815057	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

HOTR0208: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR **240** ONLINE

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 30 ONLINE

UF0058: Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio 30 ONLINE

UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante 60 ONLINE

MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 30 ONLINE

UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar 30 ONLINE

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar 60 ONLINE

HOTR0608: SERVICIOS DE RESTAURANTE **500** ONLINE

MF0711_2: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

MF1048_2: Servicio de vinos ONLINE

MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración - Servicios de restaurante ONLINE

MF1052_2: Servicio en restaurante ONLINE

UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante 40 ONLINE

UF0259: Servicio y atención al cliente en restaurante 50 ONLINE

UF0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante 40 ONLINE

MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente ONLINE

MF1054_2: Servicios especiales en restauración ONLINE



DEPARTAMENTO DE PISOS

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
1870001	Camareras de piso Novedad	*	PRESENCIAL
1845A00	Camareras de piso (Módulo 1) Novedad	*	PRESENCIAL
1845A01	Camareras de piso (Módulo 2)	*	PRESENCIAL
1845A02	Tendencias en decoración y ambientes en las habitaciones y zonas comunes del hotel Novedad	*	PRESENCIAL
187000	Gobernanta Novedad	*	PRESENCIAL / MIXTA
189600	Excelencia en el servicio de pisos. Fundamentos operativos Novedad	*	PRESENCIAL
277000	Técnicas de limpieza	*	PRESENCIAL / MIXTA
1813008	Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	*	PRESENCIAL
1813009	Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	*	PRESENCIAL
1813010	Lavado de ropa en alojamientos	*	PRESENCIAL
1813011	Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	*	PRESENCIAL
1813012	Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos	*	PRESENCIAL
196909	Inglés atención al cliente en Hostelería: Camarera de Pisos	*	PRESENCIAL
199101	Alemán atención al cliente en Hostelería: Camarera de Pisos	*	PRESENCIAL
1728A00	Higiene Postural e Introducción al ejercicio Terapéutico	*	PRESENCIAL
1242135	Habilidades para el trabajo en equipo. Comunicación. Risoterapia Novedad	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el trabajo en equipo	*	PRESENCIAL / MIXTA
127607	Comunicación Eficaz	*	PRESENCIAL / MIXTA
189300	Gestión Eficaz de Equipos (Hoteles)	*	PRESENCIAL / MIXTA
175707	Ergonomía – Higiene postural Novedad	*	PRESENCIAL
*CONSULTAR DURACIÓN Y CONDICIONES.			
MODALIDAD ONLINE			
2715005	Limpieza de interior de inmuebles	80*	ONLINE
2715008	Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales	30*	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
2715009	Limpieza del mobiliario interior	30*	ONLINE
2715012	Limpieza de cristales en edificios y locales	30*	ONLINE
2715013	Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	60*	ONLINE

*ESTAS FORMACIONES PUEDEN DISPONER DE SESIONES PRESENCIALES DE APOYO. CONSULTAR DURACIÓN Y CONDICIONES.

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

HOTA0108: OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS DE ALOJAMIENTOS

		300	ONLINE
MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos			ONLINE
	UF0038: Aprovisionamiento y Organización del office en alojamientos	30	ONLINE
	UF0039: Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	ONLINE
	UF0040: Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	ONLINE
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos			ONLINE
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos			ONLINE

HOTA0208 GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS

		400	ONLINE
MF1067_3: Organización y atención al cliente en pisos			ONLINE
	UF0041: Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	ONLINE
	(UF0042:Transversal) Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.	30	ONLINE
	(UF0043:Transversal) Gestión de protocolo	30	ONLINE
	(UF0044:Transversal) Función del mando intermedio en la PRL	30	ONLINE
MF1068_3: Control de procesos en pisos			ONLINE
	UF0045: Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	ONLINE
	UF0046: Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos.	60	ONLINE
	UF0047: Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos.	30	ONLINE
(MF0265_3:Transversal) Gestión de departamentos del área de alojamiento			ONLINE
	UF0048: Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento.	70	ONLINE
	(UF0049:Transversal) Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50	ONLINE



DEPARTAMENTO TÉCNICO

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
3237A00	Fundamentos eléctricos en instalaciones Novedad	20	PRESENCIAL
3237A02	Mantenimiento de instalaciones eléctricas y de frío en hoteles Novedad	20	PRESENCIAL
1725A00	Mantenimiento de Instalaciones técnicas en hoteles	20	PRESENCIAL
1854A00	Energías renovables para los hoteles en Canarias Novedad	*	PRESENCIAL
1744153	Seguridad en el trabajo en recintos confinados	8	PRESENCIAL
175701	Instalaciones eléctricas media y baja tensión	*	MIXTA
175702	Manipulación de cargas	*	MIXTA
175705	Prevención de riesgos laborales nivel básico Sector Jardinería	20	PRESENCIAL
175706	Prevención de Riesgos Laborales nivel básico	20	PRESENCIAL
1744155	La huella de carbono en los hoteles. Identificación y reducción de emisiones	*	PRESENCIAL-MIXTA-ONLINE
1744149	Mantenimiento de piscinas para hoteles y complejos turísticos Novedad	20	PRESENCIAL
210001	Manipulación de productos fitosanitarios nivel básico Novedad	25	PRESENCIAL
266000	Detección y Extinción de Incendios Novedad	*	PRESENCIAL
1744154	Almacenamiento de productos químicos	*	PRESENCIAL
* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
MODALIDAD ONLINE			
1715076	Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios	90	ONLINE
1715077	Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior	60	ONLINE
1715078	Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios	60	ONLINE
1715081	Programas informáticos en eficiencia energética en edificios	90	ONLINE
1715082	Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios	60	ONLINE
1715083	Mantenimiento eficiente de las instalaciones de suministro de agua y saneamiento en edificios	40	ONLINE
175703A	Prevención de Riesgos Laborales nivel básico	50	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

(más información en la página 3)

ELEE0109: MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSIÓN

1050 ONLINE

MF0820_2: Instalaciones eléctricas en edificios de viviendas

UF0884: Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios 60 ONLINE

UF0885: Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios de viviendas 80 ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

MF0821_2: Instalaciones eléctricas en edificios de oficinas, comercios e industrias

UF0884: Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios 60 ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

UF0887: Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior 90 ONLINE

UF0888: Elaboración de la documentación técnica según el REBT para la instalación de locales, comercios y pequeñas industrias 50 ONLINE

MF0822_2: Instalaciones eléctricas automatizadas e instalaciones de automatismos

ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

UF0889: Montaje y reparación de automatismos eléctricos 60 ONLINE

UF0890: Montaje de instalaciones automatizadas 90 ONLINE

UF0891: Reparación de instalaciones automatizadas 60 ONLINE

MF0823_2: Montaje y mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión

ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

UF0892: Montaje de redes eléctricas aéreas de baja tensión 60 ONLINE

UF0893: Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión 30 ONLINE

MF0824_2: Montaje y mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión

ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

UF0894: Montaje de redes eléctricas subterráneas de baja tensión 50 ONLINE

UF0895: Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión 30 ONLINE

MF0825_2: Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas

ONLINE

UF0886: Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 30 ONLINE

UF0896: Montaje y mantenimiento de transformadores 60 ONLINE

UF0897: Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas 90 ONLINE

ENAE0208: Montaje y mantenimiento de instalaciones solares térmicas

60 ONLINE

MF0605_2: Mantenimiento de instalaciones solares térmicas

60 ONLINE



DEPARTAMENTO DE JARDINERÍA

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
2133A00	Mantenimiento de jardines	20	PRESENCIAL
210001	Manipulador de productos fitosanitarios Nivel Básico (*) Novedad	25	PRESENCIAL
2148A00	Especialización en trabajo con palmeras (*) Novedad	20	PRESENCIAL
1740A00	PRL Jardinería (*) Novedad	30	PRESENCIAL
1700011	Primeros auxilios (*)	8	PRESENCIAL
2136A00	Manipulador de productos fitosanitarios Nivel Cualificado	60	PRESENCIAL
2181001	Poda de palmeras	20	PRESENCIAL
(*)FORMACIONES EXIGIDAS PARA LA ACREDITACIÓN DE TRABAJOS CON PALMERAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA , BAJO RIESGO DE APLICACIÓN DE SANCIONES IMPORTANTES			
MODALIDAD ONLINE			
2112000	Nociones Básicas de la Aplicación de Productos Fitosanitarios	57	ONLINE
2115000	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas.	90	ONLINE
2115004	Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería	50	ONLINE
2115006	Trabajos auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	90	ONLINE
2115008	Manejo y mantenimiento de equipos de preparación del suelo	80	ONLINE
2115009	Manejo y mantenimiento de equipos de siembra y plantación	80	ONLINE
2115011	El suelo de cultivo y las condiciones climáticas.	50	ONLINE
2115013	Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60	ONLINE
2115014	Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones.	60	ONLINE
2115015	Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70	ONLINE
2115016	Mantenimiento, preparación y manejo de tractores.	50	ONLINE
2115018	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas.	90	ONLINE
2115037	Manejo, riego y abonado del suelo	80	ONLINE



DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
206803	Gestión logística y almacén y técnicas de negociación en compras	*	MIXTA
116805	Técnicas de negociación y optimización en la gestión de compras y de proveedores	*	MIXTA
156801	Gestión de proveedores	*	PRESENCIAL
206801	Gestión logística y almacén	*	PRESENCIAL
206802	Gestión de operarios de almacén	*	MIXTA
* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
MODALIDAD ONLINE			
206800	Técnicas de negociación	*	ONLINE
1512051	Gestión de compras	80	ONLINE
* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			



DEPARTAMENTO DE PREVENCIÓN

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL Y/O MIXTA			
1700002	Seguridad e Higiene Alimentaria	*	PRESENCIAL
1700003	Manipulador de Alimentos	*	PRESENCIAL
1700004	Seguridad e Higiene Alimentaria Novedad	*	MIXTA
1700005	PRL 30 Horas	*	MIXTA
1700006	PRL Seguridad en los desplazamientos	*	PRESENCIAL
1700007	Operador de Puente Grúa	*	PRESENCIAL
* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
MODALIDAD ONLINE			
1710000	Prevención de riesgos laborales. Nivel básico	80	ONLINE
1710002	Prevención de riesgos laborales . Cocinas, bares y restaurantes	80	ONLINE
1710003	Prevención Riesgos Laborales. Oficinas y Despachos	60	ONLINE
1710004	Prevención Riesgos Laborales. Personal de limpieza	60	ONLINE
1710005	Nueva ISO 9001:2015 Gestión de calidad. Requisitos	60	ONLINE
1710006	Primeros auxilios en la empresa	60	ONLINE
1712003	Gestión de la calidad: Normas ISO	60	ONLINE
1712004	Socorrismo y primeros auxilios	70	ONLINE
1712005	Aplicación en la directiva ATEX-Atmósferas explosivas	80	ONLINE
1712006	Certificación energética de edificios	60	ONLINE
1712012	Tratamiento de Aguas Residuales	57	ONLINE
1712013	Gestión de Sustancias Peligrosas en la Empresa. Edición Actualizada	57	ONLINE
1712014	Plan de Emergencias y Evacuación	57	ONLINE
1712015	Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	57	ONLINE
1713012	Prevención de Riesgos Laborales Básico	50	ONLINE
1713027	Nivel básico en PRL y autogestión preventiva (empresas de 10-25 trabajadores)	60	ONLINE
1714009	Gestión De Residuos	20	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
1714065	Seguridad en la empresa: Socorrismo y Primeros Auxilios	60	ONLINE
1714079	Gestión y Evaluación Medioambiental	60	ONLINE
1714089	Auditor de Sistemas de Gestión de la Calidad (ISO 9001:2015)	60	ONLINE
1714090	Gestión y Evaluación Medioambiental (ISO 14001:2015)	60	ONLINE
1715002	El síndrome de Burnout	40	ONLINE
1715007	Gestión medioambiental en empresas de hostelería	80	ONLINE
1715012	Prevención de Riesgos Laborales en hostelería	80	ONLINE
1715015	Prevención de Riesgos Laborales en oficinas y despachos	80	ONLINE
1715028	Prevención de incendios	80	ONLINE
1715036	Normativa de contaminación atmosférica	60	ONLINE
1715057	Elaboración de inventarios de focos contaminantes	90	ONLINE
1715069	Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas	80	ONLINE
1715070	Montaje eléctrico y electrónico en instalaciones solares fotovoltaicas	80	ONLINE
1715071	Mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas	80	ONLINE
1715074	Necesidades energéticas y propuestas de instalaciones solares	80	ONLINE
1715075	Eficiencia energética en las instalaciones de calefacción y ACS en los edificios	90	ONLINE
1715076	Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios	90	ONLINE
1715077	Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior	60	ONLINE
1715078	Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios UF0568	60	ONLINE
1715079	Edificación y eficiencia energética en los edificios	90	ONLINE
1715080	Calificación energética de los edificios	60	ONLINE
1715081	Programas informáticos en eficiencia energética en edificios	90	ONLINE
1715082	Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios	60	ONLINE
1715086	PRL Avanzado	80	ONLINE
1715087	Prevención de riesgos sanitarios	100	ONLINE
1715088	Auditor PRL	80	ONLINE



Referencia		Horas	Modalidad
1815089	Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	ONLINE
1815090	Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60	ONLINE
1815091	Promoción y comercialización del alojamiento rural	70	ONLINE
1815092	Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	ONLINE
1815093	Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40	ONLINE



MULTIDEPARTAMENTO (TRANSVERSAL)

Referencia		Horas	Modalidad
127504	Taller práctico: "Mi equipo y yo" Novedad	*	PRESENCIAL
127502	Taller práctico: "Equipos felices"	*	PRESENCIAL
127501	La eficiencia en la comunicación y el liderazgo	*	PRESENCIAL
127500	Dinámica de trabajo en equipo	*	PRESENCIAL
127505	Branding y refuerzo de marca	*	PRESENCIAL
129306	Gestión del cambio	*	MIXTA
1242135	Habilidades para el trabajo en equipo: motivación y risoterapia	*	PRESENCIAL
1242122	Comunicación efectiva y trabajo en equipo	*	PRESENCIAL
1242128	Resolución de conflictos	*	PRESENCIAL
1242132	Inteligencia emocional en el trabajo. Gestión positiva de conflictos	*	PRESENCIAL
1242139	Taller práctico risoterapia	*	PRESENCIAL
1242140	Taller práctico trabajo en equipo	*	PRESENCIAL
1747A00	Protocolo de actuación ante robos y atracos Novedad	*	PRESENCIAL
226104	Higiene alimentaria, alérgenos y APPCC	*	PRESENCIAL

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Dirección , administración y mandos intermedios													
Idiomas													
Recepción													
Cocina													
Restaurantes y bares													
Departamento de pisos													
Departamento técnico													
Departamento de jardinería													
Departamento de compras													
Departamento de prevención													
Multidepartamento - Transversal													

¿Te ayudamos?

Ponte en contacto con nosotros, será el inicio de un éxito profesional

modus
consulting



Consultoría de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo

Usted elije:
Nos adaptamos en metodología
(Presencial, Online y Mixta)
duración y contenidos a sus
necesidades.
Consúltenos sin compromiso.

www.modusconsulting.es

info@modusconsulting.es

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951



modus
consulting

RRHH y Formación



C/ Retama 3 – Edif. Retama. Local 20 (frente Jardín Botánico) 38400 Puerto de la Cruz. Santa Cruz de Tenerife. Telf./Fax: 922 386 145