

**ÍDEM**  
GRUPO  
**FORMACIÓN**  
INNOVACIÓN  
Y DIDÁCTICA  
EMPRESARIAL

---

# Catálogo Cursos 2017

---

# Cursos Turismo y Alojamiento

## ■ Información turística:

- Organización del servicio de información turística local.
- Gestión de la información y documentación turística local.
- Información y atención al visitante:

## ■ Productos y servicios turísticos locales:

- Diseño de productos y servicios turísticos locales.
- Promoción y comercialización de productos o servicios turísticos locales.

## ■ Gestión de unidades de información y distribución turísticas:

- Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.

## ■ Inglés profesional para turismo.

## ■ Acciones comerciales y reserva:

- Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos.
- Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos.
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.

## ■ Recepción y atención al cliente:

- Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos.
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.
- Gestión de protocolo.
- Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales

## ■ Gestión de departamentos del área de alojamiento:

- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.

## ■ Inglés profesional para turismo.

## ■ Inglés profesional para turismo:

- Productos, servicios y destinos turísticos.
- Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos.
- Gestión de sistemas de distribución global (g.d.s.).
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.

## ■ Gestión de unidades de información y distribución turísticas:

- Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.

## ■ Inglés profesional para turismo.

# Cursos Turismo y Alojamiento

## ■ Información turística:

- Organización del servicio de información turística local.
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.
- Gestión de protocolo.
- Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales.

## ■ Control de procesos en pisos:

- Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.
- Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos.
- Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos.

## ■ Gestión de departamentos del área de alojamiento:

- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.

## ■ Elaboración y gestión de viajes combinados:

- Productos, servicios y destinos turísticos.
- Planificación, programación y operación de viajes combinados.

## ■ Gestión de eventos:

- Planificación, organización y control de eventos.
- Comercialización de eventos.
- Gestión de protocolo.

## ■ Gestión de unidades de información y distribución turísticas:

- Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.

## ■ Inglés profesional para turismo.

## ■ Gestión y comercialización de alojamiento rurales:

- Proyectos de implantación del alojamiento rural.
- Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural.
- Promoción y comercialización del alojamiento rural.

## ■ Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales:

- Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.
- Servicio de restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

## Cursos Turismo y Alojamiento

---

- **Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales.**
- **Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.**

## Cursos Idiomas

---

- **Inglés profesional para turismo.**
- **Inglés en restauración.**
- **Inglés para camareros (básico):**
  - Inglés nivel básico (I).
  - Inglés para camareros.
- **Inglés para camareros (intermedio):**
  - Inglés nivel intermedio (III).
  - Inglés para camareros.
- **Inglés para camareros (pre intermedio):**
  - Inglés nivel intermedio (II).
  - Inglés para camareros.

## Cursos Hostelería

---

- **Preelaboración y conservación de alimentos:**
  - Preelaboración y conservación de vegetales y setas.
  - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.
  - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.
- **Técnicas culinarias:**
  - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
  - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
  - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.
  - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
- **Productos culinarios:**
  - Cocina creativa o de autor.
  - Cocina española e internacional.
  - Decoración y exposición de platos.
- **Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios:**
  - Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento.
  - Manejo de instalaciones para la elaboración de productos.

# Cursos Hostelería

## ■ **Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios:**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
- Preelaboración y conservación culinarias.

## ■ **Elaboración culinaria básica:**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
- Elaboración de platos combinados y aperitivos.

## ■ **Servicio básico de restaurante-bar:**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante.

## ■ **Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas:**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

## ■ **Técnicas de servicio de bebidas y alimentos en barra y mesa.**

### ■ **Bebidas.**

### ■ **Servicio de vinos.**

### ■ **Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.**

### ■ **Gestión del bar-cafetería:**

- Control de la actividad económica del bar y cafetería.
- Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.

### ■ **Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.**

### ■ **Cata de vino, maridaje, sumiller:**

- Cata de vinos - Maridaje - Sumiller Prevención en hostelería.

## Cursos Obligatorios

### ■ Manipulador de alimentos básico:

- Manipulador de Alimentos Prevención de Riesgos Laborales Básico A.
- Incluye certificado oficial de manipulador de alimentos.

### ■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo:

- Manipulador de alimentos de mayor riesgo Prevención de Riesgos Laborales Básico A.
- Incluye certificado oficial de manipulador de alimentos de mayor riesgo.

### ■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos:

- Alergias e intolerancias alimentarias Manipulador de alimentos de mayor riesgo.

### ■ Manipulador de alimentos y alérgenos:

- Alergias e intolerancias alimentarias Manipulador de Alimentos.

### ■ Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales:

- Alergias e intolerancias alimentarias Manipulador de alimentos de mayor riesgo.

### ■ Prevención en hostelería:

- Prevención de Riesgos Laborales Básico A Prevención en hostelería.

### ■ Camarero:

- Camarero Prevención en hostelería.

### ■ Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración:

- Alergias e intolerancias alimentarias APPCC aplicado a la restauración.

### ■ Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación.

- Alergias e intolerancias alimentarias APPCC aplicado a la restauración.

### ■ Alérgenos y APPCC para productos cárnicos:

- Alergias e intolerancias alimentarias APPCC para productos cárnicos.

### ■ Alérgenos y APPCC para productos pesqueros:

- Alergias e intolerancias alimentarias APPCC para productos pesqueros.

### ■ Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación:

- Alergias e intolerancias alimentarias APPCC en el sector de la alimentación. Prevención de Riesgos Laborales Básico B