



CURSOS SUBVENCIONADOS SEPE CONVOCATORIA 2022

SECTOR: HOSTELERÍA Y TURISMO

| CÓDIGO | DENOMINACIÓN | TOTAL HORAS |
|-----------|---|-------------|
| HOTT01 | ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN HOSTELERÍA Y TURISMO | 55 HORAS |
| FCOE003PO | ALEMAN ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS | 80 HORAS |
| ADGD08 | ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS | 30 HORAS |
| HOTR001PO | ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS | 35 HORAS |
| HOTT002PO | ANIMACIÓN TURÍSTICA | 50 HORAS |
| HOTR078PO | COCINA CREATIVA Y DE AUTOR | 75 HORAS |
| HOTR081PO | COCINA ITALIANA | 65 HORAS |
| HOTR020PO | COCINA PARA CELIACOS | 35 HORAS |
| HOTR083PO | COCINA VEGETARIANA | 50 HORAS |
| HOTT003PO | COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS | 50 HORAS |
| IFCT46 | COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS | 60 HORAS |
| IFCT45 | COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS | 60 HORAS |
| HOTA14 | CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE | 20 HORAS |
| HOTR025PO | CREACION DE CARTAS Y MENUS | 30 HORAS |
| SANP010PO | DISEÑO DE MENUS INFANTILES | 20 HORAS |
| HOTU001PO | ECOTURISMO | 60 HORAS |
| TMVI064PO | EFFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN | 20 HORAS |
| HOTR029PO | EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS | 100 HORAS |
| HOTR059PO | EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS | 80 HORAS |
| FCOE007PO | FRANCES ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS | 80 HORAS |
| SANP038PO | GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN | 50 HORAS |



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN | TOTAL HORAS |
|---------------|--|--------------------|
| COMT007PO | GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA | 40 HORAS |
| HOTR040PO | GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN | 100 HORAS |
| HOTR041PO | GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA | 60 HORAS |
| HOTR042PO | GESTION EN RESTAURACION: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO | 100 HORAS |
| HOTR061PO | HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA | 25 HORAS |
| COMM11 | HERRAMIENTAS DE DIFUSIÓN Y MARKETING - DIFUSIÓN DE MEDIDAS ADOPTADAS ANTE EL COVID-19 | 25 HORAS |
| INAD067PO | HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES | 30 HORAS |
| FCOE009PO | INGLES PROFESIONAL PARA TURISMO | 60 HORAS |
| HOTR043PO | INGLES. RESTAURACIÓN | 110 HORAS |
| ADGX01 | INGLES:GESTION COMERCIAL | 200 HORAS |
| HOTR048PO | INNOVACIÓN EN LA COCINA | 35 HORAS |
| HOTA02 | INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADAS DEL COVID-19 | 30 HORAS |
| HOTR044PO | INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE | 35 HORAS |
| HOTR050PO | LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | 35 HORAS |
| HOTR051PO | LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS | 75 HORAS |
| INAD052PO | MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO | 25 HORAS |
| INAD030PO | MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | 125 HORAS |
| IMAR008PO | MANTENEDOR DE CLIMATIZACIÓN | 100 HORAS |
| SANP017PO | MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES | 12 HORAS |
| HOTR35 | NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN | 20 HORAS |
| HOTR39 | OPORTUNIDADES Y DEBILIDADES DE LA HOSTELERÍA ANTE EL COVID-19 | 20 HORAS |
| HOTA003PO | OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES | 25 HORAS |
| HOTA13 | PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19 | 25 HORAS |
| HOTR055PO | PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES | 20 HORAS |
| HOTR056PO | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | 40 HORAS |



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN | TOTAL HORAS |
|-----------|---|-------------|
| HOTR44 | PROCEDIMIENTOS DE SALA EN RESTAURACIÓN - PROTECCIÓN GLOBAL FRENTE AL COVID.19 | 35 HORAS |
| TMVI069PO | PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL | 40 HORAS |
| HOTT006PO | PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS | 35 HORAS |
| HOTT03 | PROTOCOLO DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS | 30 HORAS |
| HOTA005PO | RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO | 65 HORAS |
| SANP034PO | SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA | 50 HORAS |
| HOTR063PO | SERVICIO DE CATERING | 30 HORAS |
| HOTR064PO | SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES | 35 HORAS |
| HOTR079PO | TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS | 80 HORAS |
| IFCT85 | TECNOLOGÍAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y LA GESTIÓN DEL CLIENTE EN LA ERA POST COVID | 50 HORAS |
| HOTT02 | TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA ECONOMÍA CIRCULAR EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID | 20 HORAS |
| HOTA15 | TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA SOSTENIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID | 25 HORAS |
| HOTA01 | TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE | 20 HORAS |

PARA MÁS INFORMACIÓN, CONTACTA CON:

✉ silviadelgado@formatmallorca.com

☎ +34 611 129779

🌐 <https://www.formatmallorca.com>

EN COLABORACIÓN CON;

