

02.ALIMENTACIÓN Y TURISMO



FUNDACIÓN DEL METAL
PARA LA FORMACIÓN,
CUALIFICACIÓN Y EL EMPLEO

Formación homologada por
la Fundación del Metal
Nº de expediente:
0312090900

ISO 9001
ISO 14001
ORIAS 18001
Empresa Certificada
BUREAU VERITAS
Certification



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

www.tecnoforsur.com

Pol.Ind. Rio San Pedro

c/Bolivia Nave 12. 11519 Pto Real Cádiz

tfno: 956 078 281 Fax: 956 078 216

e-mail: administracion@tecnoforsur.com

CLAVE: P=PRESENCIAL; D= A DISTANCIA; O= ONLINE, M=MIXTA

2. ALIMENTACIÓN			
REF.	DENOMINACIÓN DEL CURSO	DURACIÓN HORAS	MODALIDAD
02/001	Acondicionamiento de la carne para su comercialización, INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	70	D/P
02/002	Alimentación y nutrición para la tercera edad	50	D/P
02/003	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos, INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	50	D/P
02/004	Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	60	D/P
02/005	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	30	D/P
02/006	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30	D/P
02/007	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	30	D/P
02/008	Aplicación de sistemas informáticos en Bar y Cafetería, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	30	D/P
02/009	Aprovisionamiento de materias primas en cocina, HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	30	D/P
02/010	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30	D/P
02/011	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90	D/P
02/012	Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos, HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	30	D/P
02/013	Bebidas, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	80	D/P
02/014	Calidad Alimentaria, Implantación de la Norma ISO 22,000:2005	80	D/P
02/015	Cocina creativa o de autor, HOTR0408 - Cocina	30	D/P
02/016	Cocina española e internacional , HOTR0408 - Cocina	80	D/P
02/017	Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	30	D/P
02/018	Control de la actividad económica en el bar y cafetería, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90	D/P
02/019	Decoración de los productos de panadería y bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	40	D/P
02/020	Decoración y exposición de platos, HOTR0408 - Cocina	60	D/P
02/021	Diseño de Productos y servicios turísticos locales, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90	D/P
02/022	Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	60	D/P
02/023	El corte del jamón	80	D/P
02/024	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos, INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	90	D/P
02/025	Elaboración de curados y salazones cárnicos, INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	90	D/P
02/026	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería, HOTR0509 - Repostería	80	D/P
02/027	Elaboración de platos combinados y aperitivos, HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	60	D/P
02/028	Elaboración de preparados cárnicos frescos, INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80	D/P
02/029	Elaboración de productos de bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	90	D/P
02/030	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	50	D/P



TODOS LOS CURSOS PUEDEN IMPARTIRSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y MIXTA

Pol. Ind. Río San Pedro. C/ Bolivia Nave 12 > 11519 Pto. Real CÁDIZ >
 TLF: 956 078 281 > FAX: 956 078 216 > administracion@tecnoforsur.com >
www.tecnoforsur.com

CLAVE: P=PRESENCIAL; D= A DISTANCIA; O= ONLINE, M=MIXTA

REF.	DENOMINACIÓN DEL CURSO	DURACIÓN HORAS	MODALIDAD
02/031	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	50	D/P
02/032	Elaboración y presentación de helados, HOTR0509 - Repostería	60	D/P
02/033	Elaboración y presentación de postres de cocina, HOTR0509 - Repostería	60	D/P
02/034	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales, HOTR0408 - Cocina	40	D/P
02/035	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza , HOTR0408 - Cocina	70	D/P
02/036	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos , HOTR0408 - Cocina	70	D/P
02/037	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos, HOTR0408 - Cocina	60	D/P
02/038	Elaboraciones complementarias en panadería y bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	80	D/P
02/039	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería, HOTR0509 - Repostería	40	D/P
02/040	Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas, HOTR0509 - Repostería	60	D/P
02/041	Enología y Maridaje	100	D/P
02/042	Envasado y presentación de productos de panadería y bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	30	D/P
02/043	Experto en seguridad alimentaria	300	D/P
02/044	Facturación y cierre de actividad en Restaurante, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40	D/P
02/045	Función del mando intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	40	D/P
02/046	Gestión de la información y documentación turística local, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	60	D/P
02/047	Gestión de Protocolo, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	30	D/P
02/048	Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	60	D/P
02/049	Higiene alimentaria-Manipulador de alimentos (nueva versión)	30	O/P
02/050	Higiene general en la industria alimentaria, INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	80	D/P
02/051	Información y Atención al Visitante, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	30	D/P
02/052	Inglés profesional para servicios de restauración, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90	D/P
02/053	Inglés profesional para servicios de restauración, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90	D/P
02/054	Inglés profesional para turismo, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	90	D/P
02/055	Inglés profesional para turismo, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90	D/P
02/056	Iniciación a la cata de vino	80	D/P
02/057	La cocina moderna, Operaciones preliminares, Cartas y menús	50	D/P
02/058	Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo	80	D/P
02/059	Manipulación de cargas en carretillas elevadoras, COML0110 - Actividades auxiliares de almacén	50	D/P
02/060	Manipulador de Alimentos	50	D/P
02/061	Manipulador de alimentos. Alto riesgo	20	D/P
02/062	Manipulador de alimentos. Alto Riesgo Sector Comercio	20	D/P
02/063	Manipulador de alimentos. Alto Riesgo Sector Hostelería	20	D/P



TODOS LOS CURSOS PUEDEN IMPARTIRSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y MIXTA

Pol. Ind. Río San Pedro. C/ Bolivia Nave 12 > 11519 Pto. Real CÁDIZ >
 TLF: 956 078 281 > FAX: 956 078 216 > administracion@tecnoforsur.com >
www.tecnoforsur.com

CLAVE: P=PRESENCIAL; D= A DISTANCIA; O= ONLINE, M=MIXTA

REF.	DENOMINACIÓN DEL CURSO	DURACIÓN HORAS	MODALIDAD
02/064	Manipulador de alimentos. General	15	D/P
02/065	Manipulador de alimentos: Productos del mar	50	D/P
02/066	Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria, INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	70	D/P
02/067	Manual didáctico de cocina - 2 volúmenes	100	D/P
02/068	Maridaje, enología y cata de vinos	100	D/P
02/069	Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v,6	50	D/P
02/070	Norma IFS de Seguridad Alimentaria (International Food Standar) v,6	50	D/P
02/071	Nutrición y Dietética	80	D/P
02/072	Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos, HOTR0509 - Repostería	60	D/P
02/073	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento, HOTR0408 - Cocina	70	D/P
02/074	Organización del servicio de información turística local, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90	D/P
02/075	Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	90	D/P
02/076	Preelaboración y conservación culinarias, HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	60	D/P
02/077	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza, HOTR0408 - Cocina	70	D/P
02/078	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos , HOTR0408 - Cocina	60	D/P
02/079	Preelaboración y conservación de vegetales y setas, HOTR0408 - Cocina	60	D/P
02/080	Preparación de carnes	50	D/P
02/081	Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras	50	D/P
02/082	Preparación de salsas, pescados y mariscos	50	D/P
02/083	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar, HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	60	D/P
02/084	Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	50	D/P
02/085	Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	50	D/P
02/086	Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento, HOTA0308 - Recepción en alojamientos	70	D/P
02/087	Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	70	D/P
02/088	Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales, HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90	D/P
02/089	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	90	D/P
02/090	Recepción y Lavado de Servicios de Catering, HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90	D/P
02/091	Recetario de cocina nacional, internacional y cocina creativa	80	D/P
02/092	Seguridad alimentaria, Sistema APPCC	50	D/P
02/093	Seguridad alimentaria: ISO 22000	50	D/P
02/094	Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería, INAF0108 - Panadería y Bollería	60	D/P
02/095	Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería, HOTR0408 - Cocina	60	D/P
02/096	Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	60	D/P



TODOS LOS CURSOS PUEDEN IMPARTIRSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y MIXTA

Pol. Ind. Río San Pedro. C/ Bolivia Nave 12 > 11519 Pto. Real CÁDIZ >
 TLF: 956 078 281 > FAX: 956 078 216 > administracion@tecnoforsur.com >
www.tecnoforsur.com

CLAVE: P=PRESENCIAL; D= A DISTANCIA; O= ONLINE, M=MIXTA

REF.	DENOMINACIÓN DEL CURSO	DURACIÓN HORAS	MODALIDAD
02/097	Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería, HOTR0509 - Repostería	60	D/P
02/098	Seguridad y manipulación en la alimentación - Obra completa - 3 volúmenes	100	D/P
02/099	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	60	D/P
02/100	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	60	D/P
02/101	Servicio de atención al cliente en Restaurante, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	50	D/P
02/102	Servicio de vinos, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90	D/P
02/103	Servicio de vinos, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90	D/P
02/104	Servicio en restauración	80	D/P
02/105	Servicios especiales en restauración, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	80	D/P
02/106	Sistemas APPCC	100	D/P
02/107	SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS	50	D/P
02/108	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante, HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40	D/P
02/109	SISTEMAS NORMALIZADOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	50	D/P
02/110	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	70	D/P
02/111	Técnico Superior en Calidad Alimentaria	100	D/P
02/112	Trazabilidad y seguridad alimentaria	80	D/P
02/113	Trazabilidad y sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos	100	D/P
02/114	Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio, HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30	D/P



TODOS LOS CURSOS PUEDEN IMPARTIRSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y MIXTA

Pol. Ind. Río San Pedro. C/ Bolivia Nave 12 > 11519 Pto. Real CÁDIZ >
 TLF: 956 078 281 > FAX: 956 078 216 > administracion@tecnoforsur.com >
www.tecnoforsur.com