

<b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>	<b>Horas</b>
Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - contenido online 3.1	30 h.
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - contenido online 3.1	60 h.
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - contenido online 3.1	30 h.
Lavado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - contenido online 3.1	90 h.
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - contenido online 3.1	90 h.
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - contenido online 3.1	30 h.
Aprovisionamiento de materias primas en cocina. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - Contenido online 3.1	30 h.
Preelaboración y conservación culinarias. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - contenido online 3.1	60 h.
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - contenido online 3.1	30 h.
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - contenido online 3.1	90 h.
Elaboración de platos combinados y aperitivos. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - contenidos online 3.1	60 h.
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	30 h.
Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	30 h.
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	60 h.
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	30 h.
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	30 h.
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar - contenido online 3.1	60 h.
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering - contenido online 3.1	30 h.
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering - contenido online 3.1	90 h.
Recepción y lavado de servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering - contenido online 3.1	90 h.
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408 - Cocina - contenido online	70 h.
Preelaboración y conservación de vegetales y setas. HOTR0408 - Cocina - contenido online	60 h.
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos . HOTR0408 - Cocina - contenido online	60 h.

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina - contenido online	70 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - Cocina - contenido online	70 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	60 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	70 h.
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	40 h.
Cocina creativa o de autor. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	30 h.
Cocina española e internacional. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	80 h.
Decoración y exposición de platos. HOTR0408 - Cocina - contenido online 3.1	60 h.
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina - contenido online	60 h.
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	60 h.
Servicio de vinos. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	90 h.
Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	90 h.
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	40 h.
Servicio y atención al cliente en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	50 h.
Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	40 h.
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	50 h.
Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido online 3.1	80 h.
Maquillaje de día. IMPE0108 - Servicios auxiliares de estética - contenido online 3.1	60 h.
Elaboración de propuestas de cambios de estilo del cabello en cuanto a la forma, el color o el peinado para cambios de imagen. IMPE0111 - Asesoría integral de imagen personal - contenido online 3.1	60 h.
Elaboración y presentación de propuestas técnicas de tratamientos estéticos, cuidados estéticos faciales y corporales y técnicas asociadas. IMPE0111 - Asesoría integral de imagen personal - contenido online 3.1	60 h.
Electroestética. IMPE0210 - Tratamientos estéticos - contenido online 3.1	90 h.
Cambios de forma temporal en el cabello. IMPQ0208 - Peluquería - contenido online	90 h.
Instalación y actualización de sistemas operativos. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online 3.1	80 h.
Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido 3.1	60 h.
Montaje y verificación de componentes. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online 3.1	90 h.
Instalación y configuración de periféricos microinformáticos. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online 3.1	60 h.

Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online	80 h.
Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online	30 h.
Reparación de impresoras. IFCT0309 - Montaje y reparación de sistemas microinformáticos - contenido online 3.1	70 h.
Aspectos jurídicos en el desarrollo de las funciones del personal de seguridad. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	90 h.
Psicología aplicada a la protección de personas y bienes. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	30 h.
Técnicas y procedimientos profesionales en la protección de personas, instalaciones y bienes. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	90 h.
Medios de protección y armamento. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	40 h.
Psicología aplicada a la protección de personas y bienes. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	30 h.
Medios de protección y armamento. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	40 h.
Técnicas de protección de personas. SEAD0112 - Vigilancia, Seguridad privada y Protección de personas - contenido online	40 h.
Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil. SSCB0209 - Dinamización de actividades de tiempo libre infantil y juvenil - contenido online 3.1	60 h.
Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil. SSCB0209 - Dinamización de actividades de tiempo libre infantil y juvenil - contenido online 3.1	30 h.
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre. SSCB0209 - Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil - contenido online 3.1	60 h.
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo. SSCE0110 - Docencia de la formación profesional para el empleo - contenido online 3.1	60 h.
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en Formación Profesional para el Empleo. SSCE0110 - Docencia FPE - conte. Online 3.1	90 h.
Impartición de acciones formativas para el empleo. SSCE0110 - Docencia de la formación profesional para el empleo - contenido online 3.1	70 h.
Tutorización de acciones formativas para el empleo. SSCE0110 - Docencia de la formación profesional para el empleo - contenido online 3.1	30 h.
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en Formación Profesional para el Empleo. SSCE0110 - Docencia de la formación profesional para el empleo - contenido online 3.1	60 h.
Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo. SSCE0110 - Docencia de la formación profesional para el empleo - contenido online 3.1	30 h.
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales - contenido online 3.1	30 h.
Limpieza del mobiliario interior. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales - contenido online 3.1	30 h.

Limpieza de cristales en edificios y locales. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales - contenido online 3.1	30 h.
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales - contenido online 3.1	60 h.
Características y necesidades de atención higienicosanitaria de las personas dependientes. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	70 h.
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	50 h.
Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para personas dependientes en el domicilio. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	50 h.
Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	80 h.
Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - Contenido online 3.1	50 h.
Interrelación, comunicación con la persona dependiente y su entorno. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	80 h.
Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenido online 3.1	60 h.
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes. SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio - contenidos online 3.1	40 h.
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales - contenido online 3.1	30 h.
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales - contenido online 3.1	70 h.
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales - contenido online 3.1	70 h.
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales - contenido online 3.1	70 h.
Animación social de personas dependientes en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales - contenido online 3.1	30 h.
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales - contenido online 3.1	50 h.
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones. SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales - contenido online 3.1	50 h.