



## Catálogo de cursos

---

**56 cursos de formación** - 56 de Teleformación (T)

### Teleformación

---

#### Áreas formativas (1)

---

[Sin clasificar](#) (56)

## Sin clasificar(56)

---

 [Recomienda a un amigo](#)

- Ref. 141792 [ADGD08- ANALISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS](#) - 30 h - Consultar
- Ref. 136400 [ADGD136PO - GESTIÓN E INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA](#) - 202 h - Consultar
- Ref. 136401 [ADGD143PO - GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGRARIA](#) - 55 h - Consultar
- Ref. 136403 [ADGD50 - PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA](#) - 185 h - Consultar
- Ref. 136402 [AGAN001PO - BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 136404 [AGAU28 - FORMACIÓN INTEGRAL PARA TRABAJADORES DE ALMACÉN HORTOFRUTICOLA](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 141788 [COML0009-OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 136405 [COML019PO - ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN](#) - 30 h - Consultar
- Ref. 136377 [COML039PO - CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS ELEVADORAS](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 141799 [COMM0008-ORGANIZACION DE EVENTOS Y PROTOCOLO](#) - 65 h - Consultar
- Ref. 141818 [COMT0009- GESTION DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERIA](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 136382 [FCOM01 - MANIPULADOR DE ALIMENTOS](#) - 10 h - Consultar
- Ref. 141801 [HOTR0001- INTRODUCCION A LA GESTION ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE](#) - 45 h - Consultar
- Ref. 141787 [HOTR0004- Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración](#) - 0 h - Consultar
- Ref. 141803 [HOTR0005-COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 141806 [HOTR0007- PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 141816 [HOTR0013-COCINA CREATIVA Y DE AUTOR](#) - 75 h - Consultar
- Ref. 141811 [HOTR0014- CORTE Y CATA DE JAMON](#) - 30 h - Consultar
- Ref. 141789 [HOTR0016-COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACION](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 141817 [HOTR0027- EVENTOS, CATERING Y BANQUETES](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 141813 [HOTR0029-ANALISIS SENSORIAL DE VINOS](#) - 35 h - Consultar
- Ref. 141793 [HOTR0038-PASTELERIA: POSTRES PARA RESTAURACION](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 141812 [HOTR0046- MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) - 75 h - Consultar
- Ref. 141791 [HOTR0047-COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS](#) - 75 h - Consultar
- Ref. 141800 [HOTR0054-ELABORACION DE CAFES Y CASTA DE CAFE EN RESTAURACION](#) - 65 h - Consultar
- Ref. 141810 [HOTR0056- INGLES RESTAURACION](#) - 110 h - Consultar
- Ref. 141815 [HOTR0060-LA COCINA AL VACIO COMO HERRAMIENTA DE GESTION](#) - 35 h - Consultar
- Ref. 141805 [HOTR0063- INNOVACION EN LA COCINA](#) - 35 h - Consultar
- Ref. 141807 [HOTT0007- PROMOCION Y VENTA DE SERVICIOS TURISTICOS](#) - 35 h - Consultar
- Ref. 141790 [HOTT02-MOD03112- APROXIMACION A LA SOSTEBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR](#) - 10 h - Consultar
- Ref. 141802 [HOTT02-MOD03113- IMPLANTACION SOSTENIBLE Y CIRCULAR](#) - 10 h - Consultar
- Ref. 136435 [IFCD009PO - GESTIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES](#) - 60 h - Consultar

- Ref. 141809 [IMST0002- FOTOGRAFIA GASTRONOMICA](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 136375 [INAD001PO - ADITIVOS ALIMENTARIOS](#) - 70 h - Consultar
- Ref. 136376 [INAD002PO - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTACION](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 136378 [INAD003PO - ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 151591 [INAD018PO - GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 136381 [INAD019PO - GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) - 120 h - Consultar
- Ref. 136380 [INAD019PO - GESTIÓN SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) - 120 h - Consultar
- Ref. 136385 [INAD029PO - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 136379 [INAD036PO - ETIQUETADO DE ALIMENTOS](#) - 15 h - Consultar
- Ref. 136383 [INAD047PO - SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA](#) - 70 h - Consultar
- Ref. 136384 [INAD050PO - TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA](#) - 30 h - Consultar
- Ref. 141820 [SANP0004- MENUS PARA DIETAS ESPECIALES](#) - 12 h - Consultar
- Ref. 141814 [SANP0008- GESTION DE ALERGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 141808 [SANP006- DISEÑO DE MENUS INFANTILES](#) - 20 h - Consultar
- Ref. 136406 [SEAG024PO - GESTIÓN DE RESIDUOS](#) - 75 h - Consultar
- Ref. 136427 [SSCE001PO - TELEFORMACIÓN PARA DOCENTES](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 136434 [SSCE010PO - APLICACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DIGITALES EN LA INNOVACIÓN EDUCATIVA](#) - 50 h - Consultar
- Ref. 136428 [SSCE027PO - CREACIÓN DE CONTENIDOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS EN INTERNET \(MOODLE\)](#) - 90 h - Consultar
- Ref. 136429 [SSCE028PO - CREACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE COMUNIDADES VIRTUALES EN ENTORNOS EDUCATIVOS](#) - 60 h - Consultar
- Ref. 136430 [SSCE071PO - EXPERTO EN E-LEARNING](#) - 70 h - Consultar
- Ref. 136433 [SSCE082PO - GESTIÓN Y METODOLOGÍA PRÁCTICA DEL E-LEARNING EN MOODLE](#) - 90 h - Consultar
- Ref. 136436 [SSCE102PO - LAS TIC EN LA ENSEÑANZA](#) - 40 h - Consultar
- Ref. 136431 [SSCE144PO - TUTORÍAS Y ENSEÑANZAS PARA E-LEARNING](#) - 100 h - Consultar
- Ref. 136432 [SSCG014PO - CIBERBULLYING](#) - 50 h - Consultar

