



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS
EIVISSA



2026-2027

OFERTA FORMATIVA

TÍTULOS OFICIALES • TÍTULOS PROPIOS • MICROCURSOS



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS
EIVISSA

FORMACIÓN REGLADA (TÍTULOS OFICIALES)

Aprendizaje práctico
DESDE EL PRIMER DÍA



TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Especialització en Lifestyle & Luxury Experience

Formación orientada a la práctica
con profesionales del sector

Preparación para la obtención de
títulos oficiales de inglés (pruebas Cambridge,
en colaboración con el Grupo Britania)

Preparación para la obtención de
títulos oficiales de alemán
(pruebas Goethe Institut España)



TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Especialización en Lifestyle & Luxury Experience

ASIGNATURAS PRIMER CURSO. PRECIO: 426 €



- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Gestión del departamento de pisos
- Recepción y reservas (impartido en inglés)
- Inglés profesional
- Alemán
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Itinerario personal para la ocupabilidad I
- Formación Complementaria: Estrategias de comercialización online

ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO. PRECIO: 406 € (Aproximado)



- Dirección de alojamientos turísticos
- Recursos humanos en el alojamiento
- Comercialización de eventos (impartido en inglés)
- Proyecto intermodular
- Alemán
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la ocupabilidad II
- Inglés profesional II
- Módulo optativo: Revenue Management



TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Especialización en Lifestyle & Luxury Experience

SALIDAS PROFESIONALES



- ◆ Subdirector/a de alojamientos turísticos
- ◆ Jefe/a de recepción
- ◆ Jefe/a de reservas
- ◆ Coordinador/a de calidad
- ◆ Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares
- ◆ Gestor/a de alojamiento en casas rurales
- ◆ Coordinador/a de eventos
- ◆ Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos
- ◆ Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos



DOBLE TITULACIÓN EN TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

3 cursos

Formación orientada a la práctica
con profesionales del sector

Preparación para la obtención de
títulos oficiales de inglés (pruebas Cambridge,
en colaboración con el Grupo Britania)



DOBLE TITULACIÓN EN TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

ASIGNATURAS PRIMER CURSO. PRECIO: 438 €



Control del aprovisionamiento de materias primas
Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Procesos de elaboración culinaria (impartido en inglés)
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
Inglés profesional
Digitalización aplicada a los sectores productivos
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
Itinerario personal para la empleabilidad I

ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO. PRECIO: 408 € (Aproximado)



Elaboración de pastelería y repostería
Gestión de la producción en cocina
Gastronomía y nutrición
Gestión administrativa y comercial en restauración
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Itinerario personal para la empleabilidad II
Segunda lengua extranjera
Inglés profesional II
Módulo optativo



DOBLE TITULACIÓN EN TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

ASIGNATURAS TERCER CURSO. PRECIO: 402 € (Aproximado)



Procesos de servicio en bar y cafetería

Procesos de servicio en restaurante

Sumillería

Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

Proyecto intermodular de dirección de cocina + servicios en restauración

Segunda lengua extranjera II





DOBLE TITULACIÓN EN TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

SALIDAS PROFESIONALES



- ◆ Director/a de alimentos y bebidas
- ◆ Director/a de restauración o banquetes
- ◆ Jefe/a de sala/Maître
- ◆ Jefe/a de operaciones en restauración y catering
- ◆ Responsable de bar/cafetería
- ◆ Responsable de compras A&B
- ◆ Director/a-gerente de celler
- ◆ Sumiller



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS
EIVISSA

TÍTULOS PROPIOS



Universitat
de les Illes Balears

BONIFICACIONES PARA EMPRESAS

USA TU CRÉDITO **FUNDAE
PARA FORMAR A TU PERSONAL**

**TÍTULOS PROPIOS
100%
BONIFICABLES**
www.fundae.es



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS - EIVISSA



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

TOTAL HORAS: 600
(60 créditos *66,67 €)

PLAZAS: 16

DURACIÓN: 5 meses
Del 29/10/26 al 9/04/27

HORARIO: De dilluns a
divendres de 9 a 15 h

PRECIO CURSO: 4.000 €*
BONIFICABLE POR FUNDAE

* FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá
bonificar el coste
de la formación a
través de FUNDAE.

MÓDULO PASTELERÍA (192 h)

1.280 €

- Masa y bollería
- Chocolate y bombonería
- Helados
- Panetone
- Cakes
- Postres clásicos restaurante
- Postres individuales
- Mermeladas
- Productos de impulso

MÓDULO GESTIÓN EN COCINA (54 h)

360 €

MÓDULO DE COCINA (258 h)

1.720 €

- Postres de restaurante gastronómico
- Nutrición en cocina
- Botánica de las flores aplicada a la gastronomía
- Gastrobio
- Desayuno
- Cocina en restaurante gastronómico
- Sushi y cocina japonesa
- Fermentaciones
- Tapas

MÓDUL D'ELABORACIÓ DE PA (48 h)

320 €



ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA (PRIMER Y SEGUNDO CURSO)

CURSO COMPLETO: 1.356 h

TOTAL HORAS
DE CADA CURS: 678
(67,8 *crèdits 30,40 €)

PLAZAS: 16

DURACIÓN DE LOS
DOS CURSOS:
5,5 meses
Del 5/10/26 al 9/04/27

HORARIO DE LOS
DOS CURSOS:
De lunes a viernes
de 9 a 15 h

PRECIO DE
CADA CURSO: 2.061,12 € *
BONIFICABLE POR FUNDAE

MÓDULOS DE PRIMER CURSO

- Cocina (276 h)
- Pastelería (276 h)
- Higiene alimentaria y nutrición y riesgos laborales (63 h)
- Inglés (63 h)

MÓDULOS DE SEGUNDO CURSO

- Cocina (276 h)
- Pastelería (276 h)
- Sostenibilidad, digitalización y gestión de cocina (84 h)
- Inglés (42 h)

Módulo de cocina + comunes: 1.222,08 €

Módulo de pastelería + comunes: 1.222,08 €



FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá bonificar el coste de la formación a través de FUNDAE



ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN

TOTAL HORAS: 311
(31,1 *créditos 48,23 €)

PLAZAS: 16

DURACIÓN: 2,5 meses
Del 9/11/26 al 11/02/27

HORARIO: De dilluns a
divendres de 9 a 15 h

PRECIO CURSO: 1.499,94 € *
BONIFICABLE PER FUNDACIÓ

MÓDULOS

- | | |
|--|-------|
| - Iniciación al mundo del vino y servicio (59 h) | 365 € |
| 3/12/26 al 17/12/26 | |
| - Introducción a la coctelería (bartender) (60 h) | 354 € |
| 9/11/26 - 20/11/26 | |
| - Servicio en bar y cafetería (barista) (48 h) | 231 € |
| 23/11/26 - 2/12/26 | |
| - Servicios restaurante (102 h) | 491 € |
| 11/01/27 - 2/02/27 | |
| - Gestión bar y restaurante (42 h) | 202 € |
| 3/02/27 - 11/02/27 | |



FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá bonificar el coste de la formación a través de FUNDACIÓ

ORGANIZA

enotecum

ESPECIALISTA EN SUMILLER (PRIMER Y SEGUNDO CURSO)

TOTAL HORAS: 189
(18,9 *créditos 79,17 €)

PLAZAS: 30

**DURACIÓN DE
CADA CURSO:**
Del 2/11/26 al 15/12/26

HORARIO DOS CURSOS
Lunes, martes, miércoles
y jueves de 16.30 a 20 h

**PRECIO DE
CADA CURSO:** 1.496,30 €*
BONIFICABLE PER FUNDIAE

MÓDULOS DEL PRIMER CURSO

- Historia, elaboración y cata
de vinos-viña (52,5 h) 415,65 €
INICIO: 2/11/2026

- Zonas vinícolas de España (38,5 h) 304,80 €
INICIO: 26/11/2026

MÓDULOS DEL SEGUNDO CURSO

- Zonas vinícolas internacionales (77 h) 609,60 €
INICIO: a determinar

- Cata a ciegas y maridaje (21 h) 166,25 €
INICIO: a determinar



FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá bonificar el coste
de la formación a través de FUNDIAE

ORGANIZA

enotecum



ESPECIALISTA EN VINOS DE ESPAÑA (EMBAJADOR DEL VINO ESPAÑOL)

INTENSIVO

TOTAL HORAS: 146
(46 h presenciales /
100 h de trabajos individuales)

PLAZAS: 50

CON NOTA MÍNIMA:
MENCIÓN ESPECIAL EMBAJADOR DEL VINO DE ESPAÑA

DURACIÓN: 5 días
A DETERMINAR

HORARIO: De 9 a 14 h y de 16 a 20 h

PRECIO CURSO: 850 €

ORGANIZA



Universitat
de les Illes Balears



ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN MICE Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (meetings, incentives, conventions and exhibitions)

TOTAL HORAS:

150 presenciales + 330 h prácticas
en empresas del sector

DURACIÓN

Del 10/11/2026 al 11/03/27

HORARIO: Martes, miércoles y
jueves de 16 a 20 h

MATRÍCULA:

<https://fueib.org/es/uibtalent/238/formacion/curso/1848/especialista-universitario-en-mice-meetings-incentives-conventions-and-exhibitions-y-organizacion-de>

PRECIO CURSO:*

2.700 €: Matrícula hasta el 31 de julio
3.000 €: Matrícula a partir del 1 de agosto
(se puede fraccionar en 3 pagos)
BONIFICABLE PER FUNDIAE

COLABORA



**AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU**



FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá bonificar el coste
de la formación a través de FUNDIAE



CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE EMPLATADO DE JAMÓN

INTENSIVO

TOTAL HORAS: 9
(0,9 *créditos 48,23 €)

DÍA: a determinar

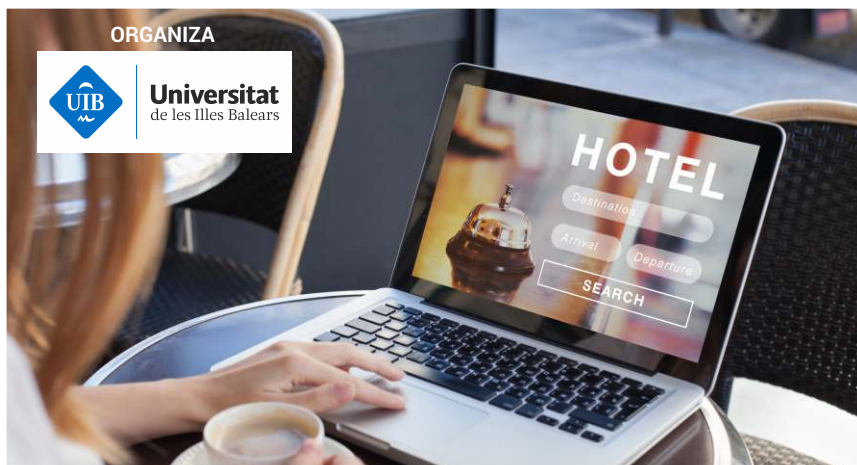
HORARIO: De 9 a 18 h

PRECIO CURSO: 490 €



FORMACIÓN SUBVENCIONABLE

La empresa podrá bonificar el coste de la formación a través de FUNDÆ



ORGANIZA



Universitat
de les Illes Balears

ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN COMERCIALIZACIÓN HOTELERA

TÍTULO PROPIO DE LA UIB, 30 CRÉDITOS



ESPECIALISTA EN COCINA IBICENCA

TÍTULO PROPIO DE LA ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS-EIVISSA

EQUIPO DOCENTE



Paco Roncero



Óscar Molina



Walter Sidoravicius



Iban Yarza



Bruno Murciano



Andreas Kubach



Álvaro Palacios



Desiderio Sebastián Barquero



Álvaro Diezma



Toni Costa



Mariana Rey



Óscar Planells



Narcís Planells



Marga Orell



Sonia Tur



Xavier Escandell



Jonatan Yelamos



Lautaro Barcenilla



Fernando Julián Oviedo



Marilina Bonet



Adrian Moore



Valentin Sánchez



Paola Nobili



José Martínez



Rubén Fernández



Raúl Bernal



Miquel Guarro



Saray Ruiz



Olivier Fernández



Adrián Ruíz



César Romero



Paco Alcahud



Lluïsa Estrada



Elisa Hernández



Gabriela Basó



Carolina Torres



Carmen Boix



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS
EIVISSA



📍 Parc Insular de Serveis de sa Coma

🌐 www.ehib-eivissa.es

📞 609 880 362

@ ehib-eivissa@ehibeivissa.es

📘 [ehib_eivissa](#)

📷 [ehib.eivissa](#)