

## Programación 1er. semestre de 2022

### Centro de Turismo de Alicante

#### FORMACIÓN MODALIDAD ONLINE

##### **Comunicación con visual thinking y storytelling (8 h.)**

El 14 y el 15 de febrero de 09.30 a 13.30h.

##### **Nuevos hábitos de consumo. Turismo y restauración (4 h.)**

El 22 de febrero de 09.30 a 13.30h.

##### **Liderazgo femenino en la empresa turística (9 h.)**

El 8, 9 y 10 de marzo de 09.00 a 12.00h.

##### **Coaching para el cambio. Búsqueda de nuevos retos (8h.)**

El 28 y 29 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **Recursos periodísticos para generar contenidos (8h.)**

El 4 y 5 abril de 09.30 a 13.30h.

#### FORMACIÓN PRESENCIAL CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

##### **Operaciones básicas de Cocina (Certf. Prof. HOTR108) (350 h.)**

Del 23 de febrero al 10 de junio de 2022

Horario: 09.00 a 16.00 (de lunes a viernes)

- Selección: martes 15 de febrero a las 9.30h.

##### **Operaciones básicas de restaurante (Certf. Prof. HOTR208) (290 h.)**

Del 1 de marzo al 13 de junio de 2022

Horario: 09.00 a 16.00 (de lunes a viernes)

- Selección: martes 22 de febrero a las 9.30h.

##### **Sumillería (HOTR0209): Módulo MF1111\_2 Lengua extranjera**

##### **profesional para servicios de restauración (90 horas)**

Del 14 de marzo al 6 de junio de 2022

Horario: Lunes y miércoles de 16.00 a 20.00h.

#### FORMACIÓN PRESENCIAL SIN CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

##### **Arrocero (48 h.)**

Del 21 de febrero al 10 de marzo. (12 días)

Clases de lunes a jueves. De 09.30 a 13.30h.

- Selección: miércoles 16 de febrero a las 9.30h.

##### **Auxiliar de actividades náuticas (48 h.)**

Del 23 de mayo al 16 de junio. (16 días)

Clases de lunes a jueves. De 16.00 a 19.00h.

- Selección: lunes 16 de mayo a las 9.30h.

#### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

##### **TALLER EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES TURÍSTICOS (20 h.)**

- Del 7 al 10 de febrero. De 08.30 a 13.30 h.

- Del 21 al 27 de abril. De 09.00 a 13.00 h.

- Del 13 al 19 de mayo. De 09.00 a 13.00 h.

- Del 23 al 26 de mayo. De 09.00 a 14.00 h.

- Del 16 al 20 de mayo. De 09.00 a 13.00 h.

- Del 16 al 20 de mayo. De 08.30 a 13.30 h.

#### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

##### Cocina

##### **Calderos y guisos de Tabarca (16 h.)**

Los días 28 de febrero y 1,2,3 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **El vacío, los texturizantes y el sifón (12 h.)**

Del 7 al 9 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **Cocina "Zero Waste". Desperdicio Cero (8h.)**

Del 14 al 15 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **Técnicas avanzadas de cocina: La fermentación. (12 h.)**

Del 28 al 30 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **Repostería artística con Pasta Choux (12 h.)**

Del 4, 5 y 6 de abril de 09.30 a 13.30h.

##### **El cliente celiaco: pan y masas en tu restaurante (8 h.)**

Del 16 al 17 de mayo de 09.30 a 13.30h.

##### Sala

##### **Cata y servicio de productos selectos: Ahumados (4 h.)**

El 21 de marzo de 09.30 a 13.30h.

##### **Vinos blancos del Norte de Francia: Borgoña, Loira y Alsacia (4 h.)**

El 11 de abril de 09.30 a 13.30h.

##### **Cata y servicio de productos selectos: conservas y semiconservas (4 h.)**

El 25 de abril de 09.30 a 13.30h.

##### **Coctelería con Vinos D.O.P. Alicante (4 h.)**

El 4 de mayo de 09.30 a 13.30h.

##### **Mocktails: taller de coctelería saludable (16 h.)**

Los lunes y los martes del 23 al 31 de mayo de 09.30 a 13.30h.  
(23,24,30 y 31 de mayo)

##### **Técnicas de corte de jamón (8 h.)**

Del 6 al 7 de junio de 09.30 a 13.30h.

##### Guías de Turismo/Informadores Turísticos

##### **Canva Avanzado para oficinas de turismo (4 h.)**

El 23 de febrero de 09.30 a 13.30h.

##### **Atención al público en oficinas de turismo (8 h.)**

El 30 marzo de 09.30 a 14.30h.+ 15.30 a 18.30h.

##### **Google. Aprovechar al máximo las herramientas (8 h.)**

El 27 de abril de 09.30 a 14.30h.+ 15.30 a 18.30h.

##### **Introducción al lenguaje de signos (8 h.)**

El 28 de marzo de 09.30 a 14.30h.+ 15.30 a 18.30h.

##### **Atención al cliente con necesidades de accesibilidad (8 h.)**

El 23 de mayo de 09.30 a 14.30h.+ 15.30 a 18.30h.

##### Formación Complementaria

##### **HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS (5 horas).**

- viernes, 4 de marzo. De 09.00 a 14.00 h.

- viernes, 1 de abril. De 09.00 a 14.00 h.

- viernes, 6 de mayo. De 09.00 a 14.00 h.

- viernes, 3 de junio. De 09.00 a 14.00 h.

- viernes, 8 de julio. De 09.00 a 14.00 h.



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

[www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

