



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
El FSE contribuye al desarrollo

# Programación Octubre Diciembre '10

Formación continua



GENERALITAT  
VALENCIANA



CidT  
CONSORCI VALENCIÀ D'INNOVACIÓ I TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

# Información general

La Red de Centros de Turismo de la Generalitat Valenciana se concibió con el objetivo de mejorar la competitividad y la calidad de las empresas del sector turístico, mediante la formación de los recursos humanos. Las actuaciones formativas de la Consellería de Turisme se articulan y materializan a través de esta Red de Centros, que pretenden hacer accesible la formación a todos los colectivos, aproximándola a los diferentes territorios de la Comunidad.

En este contexto, el CdT "Domingo Devesa" de Benidorm, a través de una programación formativa consensuada con representantes del sector turístico, ha preparado un programa de formación ocupacional para el segundo semestre del año 2010 pensando en el incremento de la profesionalidad y la capacitación de los trabajadores de las empresas turísticas. Esta programación va dirigida a personas que se encuentran en situación de desempleo y pretendan acceder al mundo laboral en el sector turístico.

Asimismo, la Consellería de Turisme, con el objetivo de facilitar aún más el acceso a la formación a los profesionales del sector, ha puesto en marcha el proyecto de *e-formación*. A través de su nuevo portal, [www.turisme.gva.es](http://www.turisme.gva.es), seleccionando la opción Red de Centros, o directamente, mediante el enlace [www.xarxadecentresdeturisme.com](http://www.xarxadecentresdeturisme.com), los participantes pueden acceder a información, inscripción y realización de cursos de formación *on line* desde cualquier ordenador, independientemente de su ubicación. Esta tipología de enseñanza permite que el participante pueda gestionar mejor su tiempo de formación, adaptándolo a su disponibilidad personal, y obteniendo certificados electrónicos equivalentes a los que recibe en la formación presencial. Esta iniciativa permitirá a los profesionales del sector acceder a la formación las 24 horas del día, los 365 días del año.

## Requisitos de admisión:

- Las solicitudes deberán formalizarse enviando la ficha de inscripción, debidamente cumplimentada y firmada, al CdT "Domingo Devesa", adjuntando fotocopia del DNI y del documento de demanda de empleo, justificante de empresa, nómina reciente o justificante de pago de autónomos.
- Los aspirantes deberán superar una prueba de selección.
- Las plazas son limitadas. La presentación de la ficha de inscripción en un curso no supone su admisión al mismo.
- Un curso podrá ser anulado si no se completa el número mínimo de plazas establecido para el mismo.

**Matrícula:** Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

**Horarios y fechas:** Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

## Información:

Consellería de Turisme  
Agència Valenciana del Turisme  
**CdT Domingo Devesa – Benidorm**  
Avda. Benissa, 4 - 03502 Benidorm  
Tel. 96 687 00 00 - Fax 96 687 00 01  
E-mail: [cdt\\_benidorm@gva.es](mailto:cdt_benidorm@gva.es)  
Web: [www.xarxadecentresdeturisme.com](http://www.xarxadecentresdeturisme.com)  
[www.reddecentrosdeturismo.com](http://www.reddecentrosdeturismo.com)  
[www.turisme.gva.es](http://www.turisme.gva.es)

# Programación

## Octubre – Diciembre '10

### DIRECCIÓN

#### **Dinámica directiva: *interim manager***

---

**Duración:** 8 horas – 18 y 19 de octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

#### **Estrategias de solución de conflictos**

---

**Duración:** 8 horas – 25 y 26 de octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.

#### **Estrategias de presentación audiovisual: ponencias con impacto**

---

**Duración:** 8 horas – 2 y 3 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.

#### **Prosumer: el nuevo consumidor**

---

**Duración:** 8 horas – 8 y 9 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

#### **Salario emocional y retención del talento**

---

**Duración:** 8 horas – 22 y 23 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Gerentes, responsables de calidad, gestores de equipos de mejora, responsables de departamentos.

#### **Creatividad e innovación para empresas turísticas**

---

**Duración:** 6 horas – 24 de noviembre de 2010

**Horario:** 10:00 a 12:00 y de 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Gerentes, responsables de calidad, gestores de equipos de mejora, responsables de departamentos.

### GESTIÓN

#### **Valoración financiera en Excel**

---

**Duración:** 8 horas – 20 y 21 de octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

## **Prevención del síndrome de *burnout* en trabajadores de empresas turísticas**

---

**Duración:** 8 horas – 27 y 28 de octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

## **Coordinador de calidad: formación integral**

---

**Duración:** 15 horas – 2, 3, 4, 8 y 9 noviembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de calidad.

## **Actualización de la normativa laboral**

---

**Duración:** 4 horas – 4 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.

## **Prestaciones transfronterizas de servicios: gestión del IVA**

---

**Duración:** 8 horas – 10 y 11 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de departamentos económicos.

## **Analista web: métricas en medios sociales turísticos**

---

**Duración:** 8 horas – 29 y 30 noviembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de calidad.

## **Habilidades en venta telefónica**

---

**Duración:** 8 horas – 13 y 14 de diciembre de 2010

**Horario:** de 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Personal de atención al cliente, recepción y administración de empresas turísticas

## **ALOJAMIENTO**

### **Ahorro energético y de agua en hoteles e industrias turísticas**

---

**Duración:** 8 horas – 25 y 26 octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de mantenimiento.

### **Maquillaje y caracterización en animación turística**

---

**Duración:** 9 horas – 22, 23 y 24 noviembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Profesionales de la animación turística.

### **Decoración navideña para hostelería**

---

**Duración:** 12 horas – 29, 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Gobernantas, camareras de pisos y responsables de Sala.

## **Animación turística hotelera: coreografías musicales**

---

**Duración:** 9 horas – 29 y 30 noviembre y 1 diciembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Profesionales de la animación turística.

## **MANTENIMIENTO**

### **Ingeniería básica: calefacción y calderas**

---

**Duración:** 12 horas – 8, 9 y 10 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.

### **Ingeniería básica: instalaciones eléctricas**

---

**Duración:** 8 horas – 22 y 23 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.

### **Normativa de juegos infantiles en establecimientos turísticos**

---

**Duración:** 8 horas – 29 y 30 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

### **Prevención y extinción de incendios: nivel básico**

---

**Duración:** 5 horas – 20 octubre de 2010

**Horario:** 15:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Trabajadores/as de alojamientos turísticos.

## **INFORMÁTICA**

### **Acces y Excel: trabajos combinados**

---

**Duración:** 20 horas – 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre y 2, 3 noviembre de 2010

**Horario:** 17:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Personal de empresas turísticas con conocimientos de informática y ofimática, acreditada con titulación mínima de 15 horas.

### **Utilización de *software* libre**

---

**Duración:** 12 horas – 22, 23, 24 y 25 noviembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Personal de empresas turísticas con conocimientos de informática y ofimática, acreditada con titulación mínima de 15 horas.

## **IDIOMAS**

### **Inglés para personal de alojamiento**

---

**Duración:** 33 horas – 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre y 2, 3, 4 noviembre de 2010

**Horario:** 17:00 a 20:00 h.

**Dirigido a:** Gobernantas y camareras de pisos

## **Ruso aplicado para personal de recepción y atención al cliente**

---

**Duración:** 35 horas – 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 22, 23, 24, 25, 29, 30 noviembre y 1 diciembre de 2010

**Horario:** 17:00 a 19:30 h.

**Dirigido a:** Recepcionistas y personal de atención turística.

## **COCINA**

### **Ingeniería de menús**

---

**Duración:** 12 horas – 18, 19 y 20 octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Cocina para celíacos y diabéticos**

---

**Duración:** 8 horas – 25 y 26 octubre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **La fideuà y sus recetas**

---

**Duración:** 4 horas – 2 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Artesanía del caramelo en repostería: curso práctico**

---

**Duración:** 8 horas – 8 y 9 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Reposteros, cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Cocina y maridaje del restaurante "Alfonso Mira"**

---

**Duración:** 8 horas – 22 y 23 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Grandes jefes de cocina: Rodrigo de la Calle**

---

**Duración:** 8 horas – 29 de noviembre de 2010

**Horario:** 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Repostería macrobiótica**

---

**Duración:** 4 horas – 1 de diciembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Reposteros, cocineros/as y ayudantes de cocina.

### **Cocina bistrónomica: Rafa Soler**

---

**Duración:** 8 horas – 13 diciembre de 2010

**Horario:** 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina.

# SERVICIO

## **Servicio en plancha**

---

**Duración:** 8 horas – 3 y 4 noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Profesionales del servicio de sala.

## **Corte y presentación del jamón**

---

**Duración:** 6 horas – 10 y 11 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:30 a 19:30 h

**Dirigido a:** Profesionales del servicio de sala.

## **Coctelería navideña**

---

**Duración:** 4 horas – 24 de noviembre de 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Profesionales del servicio de sala.

## **Iniciación a la cata de vinos**

---

**Duración:** 12 horas – 13, 14 y 15 diciembre De 2010

**Horario:** 16:00 a 20:00 h

**Dirigido a:** Profesionales del servicio de sala.

# DIRECCIÓN

---

**Curso: Dinámica directiva: *interim manager***

---

- Objetivos:** Dar a conocer las posibilidades de gestión externa en mercados especializados en situaciones de transición.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.
- Docencia:** Ramiro Prats Cárceles (Differentiate Marketing)
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 18 y 19 octubre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Estrategias de solución de conflictos**

---

- Objetivos:**
- Disponer de un protocolo, de un guión concreto y flexible acerca de cómo resolver un conflicto.
  - Conocer y saber aplicar estrategias y técnicas para resolver un conflicto.
  - Practicar con diferentes situaciones y casos reales las habilidades y capacidades para encontrar y promover soluciones a un conflicto.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.
- Docencia:** Sergio Pérez Ruiz
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 25 y 26 octubre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Estrategias de presentación audiovisual: ponencias con impacto**

---

- Objetivos:** Ayudar a transformar una presentación poco convincente en otro mucho más profesional y de impacto. Aprender a utilizar las herramientas necesarias.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.
- Docencia:** Puzzle Consultores
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 2 y 3 noviembre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Prosumer: el nuevo consumidor**

---

- Objetivos:**
- Identificar al prosumidor.
  - Factores que influyen en la decisión de compra.
  - Comunicarse eficazmente con los prosumidores.
  - Encontrar elementos de motivación.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.
- Docencia:** Marisa Picó Sempere (Hermes Turismo y Comunicación)
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 8 y 9 noviembre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Salario emocional y retención del talento**

---

- Objetivos:** Conocer la importancia y ventajas del trato dirección/empleado. Reconocer el capital humano como cultura empresarial y utilizarlo como una ventaja competitiva
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.
- Docencia:** Femxa
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 22 y 23 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Creatividad e innovación para empresas turísticas**

**Objetivos:** Comprender y experimentar los principios básicos que sustentan la Creatividad para la Innovación, que permitan generar ideas novedosas y valiosas para la empresa turística de la Comunitat Valenciana.

**Dirigido a:** Gerentes, responsables de calidad, gestores de equipos de mejora, responsables de departamentos.

**Docencia:** Guzmán López (Fundación Neuronilla)

**Duración:** 6 horas

**Fechas:** 24 noviembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00 h.

## GESTIÓN

---

**Curso: Valoración financiera en Excel**

**Objetivos:** Aplicar la herramienta de hoja de cálculo en costes y finanzas de empresa

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

**Docencia:** Miguel Ángel Catalán

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 20 y 21 octubre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Prevención del síndrome de *burnout* en trabajadores de empresas turísticas**

**Objetivos:**

- Evaluar y diagnosticar el síndrome de *burnout*.
- Programar la prevención.
- Conocer líneas y estrategias de actuación.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y personal de administración de empresas turísticas.

**Docencia:** Ramiro Prats Cárceles (*Differentiate Marketing*)

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 27 y 28 octubre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Coordinador de calidad: gestión integral**

**Objetivos:** Conocer la normativa e implantación de los sistemas de calidad, así como los mecanismos para su integración.

**Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de calidad.

**Docencia:** Mayte García Corcoles (coordinadora de calidad de HOSBEC)

**Duración:** 15 horas

**Fechas:** 2, 3, 4, 8 y 9 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:30 a 19:30 h.

---

**Curso: Actualización de la normativa laboral**

**Objetivos:** Conocer los nuevos aspectos de la normativa laboral y sus implicaciones en las empresas actuales

**Dirigido a:** Directivos, gerentes y mandos intermedios de empresas turísticas.

**Docencia:** Devesa Et Calvo Abogados

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 4 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Prestaciones transfronterizas de servicios: gestión del IVA**

---

- Objetivos:** Analizar la influencia del IVA en el tratamiento dispensado a los servicios transfronterizos.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de departamentos económicos.
- Docencia:** *Puzzle Consultores*
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 10 y 11 noviembre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Analista web: métricas en medios sociales turísticos**

---

- Objetivos:**
- Introducción a los conceptos básicos del *Social Media Marketing* y a las métricas web.
  - Conocer los *KPI's*
  - Analizar el tráfico en medios sociales.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de calidad.
- Docencia:** Raúl Abad
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 29 y 30 noviembre de 2010
- Horario:** De 16:30 a 19:30 h.

---

**Curso: Habilidades en venta telefónica**

---

- Objetivos:**
- Conocer las claves para la comunicación telefónica.
  - Identificar situaciones y usuarios habituales.
  - Optimizar su capacidad de respuesta.
  - Practicar las técnicas más eficaces, que garantizan la calidad en la atención telefónica.
- Dirigido a:** Personal de atención al cliente, recepción y administración de empresas turísticas.
- Docencia:** Femxa
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 13 y 14 diciembre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## ALOJAMIENTO

---

**Curso: Ahorro energético y de agua en hoteles e industrias turísticas**

---

- Objetivos:**
- Concienciar a los profesionales del sector que los recursos han de hacerse sostenibles.
  - Fomentar comportamientos que deriven en protección natural hacia dichos recursos.
  - Ayudar mediante ejemplos claros a que el ahorro pueda hacerse efectivo.
  - Asesorar en las inversiones que pueden hacerse rentables a corto y medio plazo.
- Dirigido a:** Directivos, gerentes, mandos intermedios y responsables de mantenimiento.
- Docencia:** Raúl Fernández
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 25 y 26 octubre de 2010
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Maquillaje y caracterización en animación turística**

---

- Objetivos:** - Familiarizar al personal de animación en las clases teórico-prácticas con los distintos materiales para la caracterización

- Conocer las distintas herramientas y materiales necesarios en cada uno de los personajes.
- Conocer las distintas técnicas de caracterización con maquillaje o prótesis

**Dirigido a:** Profesionales de la animación turística

**Docencia:** Carmela Martín Sánchez

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 22, 23 y 24 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:30 a 19:30 h..

---

**Curso:** **Decoración navideña para hostelería**

**Objetivos:** Identificar los diferentes ambientes y decoraciones en hostelería y realizar motivos con flores, plantas, frutas, etc...

**Dirigido a:** Gobernantas, camareras de piso y responsables de Sala

**Docencia:** Floristería *Mareselva*

**Duración:** 12 horas

**Fechas:** 29, 30 de noviembre y 1 diciembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso:** **Animación turística hotelera: coreografías musicales**

**Objetivos:** Desarrollar las aptitudes propias de un animador turístico para la organización de coreografías musicales en establecimientos hoteleros

**Dirigido a:** Profesionales de la animación turística

**Docencia:** Entretés

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 29 y 30 noviembre y 1 diciembre de 2010

**Horario:** De 16:30 a 19:30 h.

## MANTENIMIENTO

---

**Curso:** **Ingeniería básica: calefacción y calderas**

**Objetivos:** - Conocer los tipos de calefacción existentes como radiadores, suelo radiante, emisores de calor, etc...

- Tipos de calderas: calderas atmosféricas, presurizadas, de condensación, etc...

- Ahorro energético en estas instalaciones.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.

**Docencia:** Vicente Sellés y Miguel Devesa

**Duración:** 12 horas

**Fechas:** 8, 9 y 10 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso:** **Ingeniería básica: instalaciones eléctricas**

**Objetivos:** - Dar a conocer las más modernas técnicas de cálculo, diseño y construcción.

- Conocer el mantenimiento de dichas instalaciones y las diversas normal aplicables.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.

**Docencia:** José A. Montaner

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 22 y 23 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso:** **Normativa de juegos infantiles en establecimientos turísticos**

**Objetivos:** Conocer la legislación vigente y los mecanismos de trabajo y de Prevención en juegos infantiles

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos.  
**Docencia:** Juan Miguel Calvo  
**Duración:** 8 horas  
**Fechas:** 29 y 30 noviembre de 2010  
**Horario:** De 16:00 a 20:00 h

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Curso: **Prevención y extinción de incendios: nivel básico**

**Objetivos:** - Conocer las pautas preventivas de las emergencias por incendio  
- Saber actuar en caso de emergencia por incendio  
- Reconocer las acciones más seguras de evacuación

**Dirigido a:** Trabajadores de alojamientos turísticos

**Docencia:** Fórmex Levante (José F. Cerdá García)

**Duración:** 5 horas

**Fechas:** 20 octubre de 2010

**Horario:** De 15:00 a 20:00 h.

## INFORMATICA

### Curso: **Acces y Excel: trabajos combinados**

**Objetivos:** **Excel:** - Conocer las herramientas que permiten realizar diversos procedimientos en un libro de Excel.  
- Aplicar los diferentes formatos a las tablas.  
- Utilizar adecuadamente las diferentes funciones.  
- Aplicar comandos y herramientas a fin de optimizar el trabajo.  
**Acces:** - Conocer los diversos elementos que intervienen en el uso de una base de datos.  
- Crear tablas.  
- Determinar relaciones entre tablas.  
- Realizar consultas.

**Dirigido a:** Personal de empresas turísticas con conocimientos de informática y ofimática, acreditada con titulación mínima de 15 horas

**Docencia:** Silvana B. Raffin

**Duración:** 20 horas

**Fechas:** 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre y 2 y 3 noviembre de 2010

**Horario:** De 17:30 a 19:30 h.

### Curso: **Utilización de *software* libre**

**Objetivos:** Mostrar y aplicar el uso de recursos ofimáticos disponibles de forma gratuita de aplicaciones similares y compatibles con Word, Excel, editores de imágenes, recursos avanzados de diseño web, etc...

**Dirigido a:** Personal de empresas turísticas con conocimientos de informática y ofimática, acreditada con titulación mínima de 15 horas

**Docencia:** Roger Massingham

**Duración:** 12 horas

**Fechas:** 22, 23, 24 y 25 noviembre. de 2010

**Horario:** De 16:30 a 19:30 h.

## IDIOMAS

### **Curso: Inglés para personal de alojamiento**

- Objetivos:**
- Que el participante sea capaz de conocer y distinguir palabras útiles y aplicables a su trabajo.
  - Comprensión oral adecuada a este nivel.
  - Expresión oral adecuada a este nivel.

**Dirigido a:** Gobernantas y camareras de piso

**Docencia:** Roger Massingham

**Duración:** 33 horas

**Fechas:** 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre 2, 3, 4 noviembre de 2010

**Horario:** De 17:00 a 20:00 h.

### **Curso: Ruso aplicado para personal de recepción y atención al cliente**

- Objetivos:**
- Introducir al participante a la gramática básica rusa
  - Capacitar al participante para reconocer los diferentes tipos de preguntas más habituales en atención al cliente

**Dirigido a:** Recepcionistas y personal de atención turística

**Docencia:** Oxana Lyashova

**Duración:** 35 horas

**Fechas:** 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 22, 23, 24, 25, 29, 30 noviembre y 1 diciembre de 2010

**Horario:** De 17:00 a 19:30 h.

## COCINA / REPOSTERIA

### **Curso: Ingeniería de menús**

- Objetivos:**
- Saber distinguir entre los diferentes tipos de menús y el coste que conlleva.
  - Saber configurar cualquier tipo de carta, así como cualquier tipo de promoción o acción de comercialización que requiera de un servicio de F&B.
  - Diferenciar las estrategias según el tipo de servicio y las necesidades de venta.
  - Agilizar todas estas acciones para hacerlas en un tiempo competitivo.
  - Entender cuales son los puntos clave y las herramientas necesarias.

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** *BeezHotels*

**Duración:** 12 horas

**Fechas:** 18, 19 y 20 octubre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

### **Curso: Cocina para celíacos y diabéticos**

- Objetivos:** Que los participantes adquieran conocimientos sobre las características de la enfermedad celíaca y diabética; y utilizar pautas correctas a la hora de realizar elaboraciones culinarias destinadas al enfermo celíaco y diabético.

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** Vicente Alenda

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 25 y 26 octubre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: La fideuà y sus recetas**

---

- Objetivos:** Presentar las bases y fondos de la Fideuà  
**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Jesús Márquez, Jordi Fernández, Alfonso Mira, Pedro Pérez y José Puentes (equipo ganador de la XXXVI edición de la Fideuà de Gandía)  
**Duración:** 4 horas  
**Fechas:** 2 noviembre de 2010  
**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Artesanía del caramelo en repostería: curso práctico**

---

- Objetivos:** Aprender a realizar figuras de caramelo soplado, estirado y colado para decoración en repostería  
**Dirigido a:** Reposteros, cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Pedro Pérez Berenguer  
**Duración:** 8 horas  
**Fechas:** 8 y 9 de noviembre de 2010  
**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Cocina y maridaje del restaurante "Alfonso Mira"**

---

- Objetivos:** Conocer las elaboraciones del Restaurante "Alfonso Mira" y la utilización de maridaje para potenciar los sabores  
**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Alfonso y Teo Mira  
**Duración:** 8 horas  
**Fechas:** 22 y 23 noviembre de 2010  
**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

**Curso: Grandes jefes de cocina: Rodrigo de la Calle**

---

- Objetivos:** Conocer las técnicas de elaboración y la actualidad y tendencias de la gastronomía a través de prestigiosos cocineros  
**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Rodrigo de la Calle  
**Duración:** 8 horas  
**Fechas:** 29 de noviembre de 2010  
**Horario:** De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h

---

**Curso: Repostería macrobiótica**

---

- Objetivos:** Conocer las elaboraciones macrobióticas en repostería, así como sus particularidades de salud  
**Dirigido a:** Reposteros, cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Juani Cánovas y Pedro Pérez  
**Duración:** 4 horas  
**Fechas:** 1 de diciembre de 2010  
**Horario:** De 16:00 a 20:00 h

---

**Curso: Cocina bistrónomica: Rafa Soler**

---

- Objetivos:** Dar a conocer la cocina de Rafa Soler y su fusión de los conceptos BISTROT y GASTRONOMICO  
**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina  
**Docencia:** Rafa Soler  
**Duración:** 8 horas  
**Fechas:** 13 de diciembre de 2010  
**Horario:** De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h.

# SERVICIO

---

## Curso: Servicio en plancha

**Objetivos:** Conocer distintos aspectos y tendencias de la nueva cocina en plancha

**Dirigido a:** Profesionales de servicio de sala

**Docencia:** Javier del Castillo

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 3 y 4 noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

## Curso: Corte y presentación del jamón

**Objetivos:**

- Diferenciar entre jamón serrano e ibérico.
- Conocer denominaciones de origen y calidades.
- Colocar, limpiar y cortar el jamón

**Dirigido a:** Profesionales de servicio de sala

**Docencia:** Andrés Fernández Guerrero (Campeón España 2009)

**Duración:** 6 horas

**Fechas:** 10 y 11 de noviembre de 2010

**Horario:** De 16:30 a 19:30 h.

---

## Curso: Coctelería navideña

**Objetivos:** Realizar una selección y cata de coctelería refrescante dirigida al periodo navideño

**Dirigido a:** Profesionales de servicio de sala

**Docencia:** Fermín Román Alamín

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 24 de noviembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

---

## Curso: Iniciación a la cata de vinos

**Objetivos:**

- Conocimiento de los distintos aspectos y variedades de los vinos a través de los sentidos, visual, olfativo y gustativo.
- Conocer las técnicas de cata mas avanzadas y el servicio de los diferentes caldos.
- Desarrollo del vocabulario de cata en sala.

**Dirigido a:** Profesionales de servicio de sala

**Docencia:** Javier Velasco (Cevicova)

**Duración:** 12 horas

**Fechas:** 13, 14 y 15 diciembre de 2010

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.