

CURSOS GRATUITOS PARA PERSONAS OCUPADAS

Cursos destinados a personas ocupadas del sector de la Hostelería y el Turismo, impartidos en modalidad presencial, semipresencial y online, a desarrollar previsiblemente en:

CUARTO TRIMESTRE DE 2025

DENOMINACIÓN	DURACIÓN	OBJETIVOS	MODALIDAD FORMATIVA
HOTR0009 COCINA SANA	35 horas	Adquirir los fundamentos básicos en dietética, productos y técnicas culinarias saludables	ONLINE
COMM123PO NEUROMARKETING	60 horas	Conocer en la práctica el alcance de los conceptos asociados al Neuromarketing y su aplicabilidad analizando casos reales y estudiando los efectos que la publicidad y las marcas tienen en la mente además de proporcionar un conjunto de recursos para desarrollar estrategias exitosas	ONLINE
ADGD149PO HABILIDADES SOCIALES: COMUNICACIÓN, INTELIGENCIA EMOCIONAL Y TRABAJO EN EQUIPO	20 horas	Adquirir conocimiento en habilidades sociales: comunicación, la inteligencia emocional y el trabajo en equipo y la negociación	ONLINE
SSCE01 INGLÉS A1	150 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación y el aprendizaje en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel A1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
SSCE02 INGLÉS A2	150 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación y el aprendizaje en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
SSCE03 INGLÉS B1	240 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
SSCE04 INGLÉS B2	240 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
HOTR020PO COCINA PARA CELÍACOS	35 horas (5 P+ 30 OL)	Adquirir los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.	SEMIPRESENCIAL
INAE0001 PO CATA DE QUESOS	30 horas (20 P + 10 OL)	Identificar las características organolépticas del queso y realizar, correctamente, el proceso de cata	SEMIPRESENCIAL
HOTT0025 FUNDAMENTOS DEL BIG DATA Y APLICACIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO	50 horas (5 P+ 45 OL)	Adquirir conocimientos sobre el Big Data y su aplicación en el sector turístico	SEMIPRESENCIAL
HOTR0054 ELABORACIÓN DE CAFÉ Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN	55 horas (20 P+ 30 OL)	Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café expreso, realizar el análisis sensorial y confección de una carta de café	SEMIPRESENCIAL
MF0032 2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE (DE INAI0208)	160 horas (80 P+ 80 OL)	Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial	SEMIPRESENCIAL
HOTR0070 SERVICIOS PROFESIONALES EN CORTE DE JAMÓN	150 horas	Desarrollar y montar un servicio de corte de jamón y cata del mismo, aplicando con autonomía las técnicas adecuadas contando con el instrumental necesario en condiciones óptimas de funcionamiento, informando y atendiendo al cliente, contribuyendo a la maximizar la satisfacción del mismo, todo ello de acuerdo con criterios de eficiencia y eficacia del servicio y de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria	PRESENCIAL
HOTR0004 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10 horas	Adquirir conocimientos del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contienen ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias presentados sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades	PRESENCIAL

Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135
 E-mails: eshaex@extremaduratrabaja.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

PRIMER SEMESTRE DE 2026

DENOMINACIÓN	DURACIÓN	OBJETIVOS	MODALIDAD FORMATIVA
SANP0005 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	110 horas	Adquirir conocimientos básicos sobre las necesidades del organismo de los principales macronutrientes y micronutrientes y de la repercusión en la salud que tiene su exceso y carencia, que posibiliten reconocer las dietas y menús adaptados a las características de cada persona y situación	ONLINE
SSCE001PO TELEFORMACIÓN PARA DOCENTES	50 horas	Adquirir las habilidades y competencias necesarias para la impartición de acciones formativas en modalidad teleformación utilizando técnicas, estrategias y recursos didácticos	TELEFORMACIÓN

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente **solicitud**, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y/o de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura, o por correo electrónico a formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net.

Deberá aportarse junto a la solicitud **CV actualizado**, copias de **DNI** y de **documentación acreditativa de condición de persona ocupada** (cabecera de nómina, contrato o vida laboral).

Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135
 E-mails: eshaex@extremaduratrabaja.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net