

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	31/08/2023	11/09/2023	22/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	380	Lunes a viernes, de 8:30 a 14:30 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	12/09/2023	19/09/2023	19/09/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Onda
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	14/09/2023	21/09/2023	21/09/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	13/09/2023	25/09/2023	22/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	290	Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	19/09/2023	26/09/2023	26/09/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	La Vall d'Uixó
PUBLICIDAD EFICIENTE PARA PEQUEÑOS NEGOCIOS: GOOGLE ADWORDS Y RRSS	20/09/2023	28/09/2023	28/09/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
NUEVAS TENDENCIAS EN COCINA SALUDABLE	22/09/2023	02/10/2023	02/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	De 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
OPERACIONES BASICAS DE COCINA (HOTR0108)	21/09/2023	02/10/2023	05/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	350	Lunes a viernes, de 8:30 a 13:30 h. excepto M y X, de 8:30 a 14:30 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	26/09/2023	03/10/2023	03/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Sant Joan de Moró
CARTELERÍA CON CANVA	26/09/2023	05/10/2023	05/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
COCINA (HOTR0408)	01/10/2023	16/10/2023	20/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	810	L, J y V, de 8:30 a 13:30 h. (M y X, de 8:30 a 14:30 h.)	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	10/10/2023	17/10/2023	17/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
VINOS: CONCEPTOS BÁSICOS PARA TRABAJAR EN SALA	10/10/2023	17/10/2023	17/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
LAS FIESTAS DE LA MAGDALENA, ORIGEN Y TRADICIÓN, EVOLUCIÓN DE LA FIESTA	11/10/2023	18/10/2023	18/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE APARTAMENTOS TURÍSTICOS	08/10/2023	19/10/2023	19/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 9:30 a 13:30 h.	Torreblanca
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	12/10/2023	19/10/2023	19/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
POSTRES INNOVADORES	15/10/2023	23/10/2023	23/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es). 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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)

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	17/10/2023	24/10/2023	24/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 15 a 20 h.	Vinaròs
CREACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS	16/10/2023	24/10/2023	24/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Segorbe
ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES	18/10/2023	25/10/2023	25/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ESCAPARATISMO APLICADO A LAS AGENCIAS DE VIAJE	19/10/2023	26/10/2023	26/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	24/10/2023	31/10/2023	31/10/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Segorbe
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	31/10/2023	07/11/2023	07/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Albocàsser
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	31/10/2023	08/11/2023	08/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CÓMO TRATAR MALAS RESEÑAS EN REDES SOCIALES	02/11/2023	09/11/2023	09/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	07/11/2023	14/11/2023	14/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Vall d'Alba
QUESOS DE CASTELLÓN: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS	07/11/2023	14/11/2023	14/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ATENCIÓN AL TURISTA CON DISCAPACIDAD	08/11/2023	15/11/2023	15/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	La Vall d'Uixó
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	14/11/2023	21/11/2023	21/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	LLucena/Lucena del Cid
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	15/11/2023	22/11/2023	22/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	La Llosa
MUSEO DE BELLAS ARTES DE CASTELLÓN, HISTORIA, ORIGEN, FONDOS Y ARTISTAS	15/11/2023	22/11/2023	22/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: ESTRATEGIAS Y HERRAMIENTAS	16/11/2023	23/11/2023	23/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CROQUETAS Y EMPANADOS GOURMET	19/11/2023	27/11/2023	27/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre
FACTURACIÓN Y GESTIÓN DIGITAL EN PYMES	21/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	8	de 16 a 20 h.	Torreblanca
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	21/11/2023	28/11/2023	28/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Onda

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es). 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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)

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
COACHING PARA GESTIÓN DE EQUIPOS	22/11/2023	29/11/2023	29/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	22/11/2023	29/11/2023	29/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
POTENCIA TU EMPRESA TURÍSTICA EN INSTAGRAM Y TIK TOK	23/11/2023	30/11/2023	30/11/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PANETTONE Y DULCES NAVIDEÑOS	29/11/2023	11/12/2023	12/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	10	De 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	05/12/2023	12/12/2023	12/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Benicarló
COCTELERÍA NAVIDEÑA	29/11/2023	13/12/2023	13/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	12/12/2023	19/12/2023	19/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es). 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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.