

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	17/01/2024	22/01/2024	26/01/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 13.00h.	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	17/01/2024	22/01/2024	26/01/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 13.00h.	Alacant/Alicante
ARROCES ALICANTINOS	14/02/2024	19/02/2024	22/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	16	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
GUÍAS DE TURISMO: EL MONASTERIO DE LA SANTA FAZ	14/02/2024	19/02/2024	19/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h	Alacant/Alicante
GESTIÓN DE LA REPUTACIÓN ONLINE	17/02/2024	21/02/2024	21/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (CERTF. PROF. HOTR0108)	18/02/2024	26/02/2024	10/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	350	De 09.00 a 16.00h.	Alacant/Alicante
MONAS, TOÑAS Y DULCES TRADICIONALES DE SEMANA SANTA SIN GLUTEN	21/02/2024	26/02/2024	27/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR (CERTF. PROF. HOTR0208)	20/02/2024	28/02/2024	03/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	290	De 09.00 a 16.00h.	Alacant/Alicante
PIZZA NAPOLITANA	28/02/2024	04/03/2024	08/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
ALOJAMIENTO: IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE UPSSELL E INCENTIVOS	29/02/2024	05/03/2024	05/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
VINOS MEDITERRÁNEOS VERSUS VINOS ATLÁNTICOS	02/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRESENCIA EJECUTIVA DE LA MUJER EN LA EMPRESA TURÍSTICA	05/03/2024	08/03/2024	08/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	06/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
GRANDES JEFES DE COCINA Y ALTA GASTRONOMÍA: JOSÉ MANUEL MIGUEL (RTE. BEAT)	06/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
GUÍAS DE TURISMO: LA PROVINCIA DE ALICANTE Y LA GUERRA CIVIL	09/03/2024	13/03/2024	13/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h	Alacant/Alicante
BOMBONES ARTESANOS CON SABORES NOVEDOSOS	09/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRODUCTOS DE VANGUARDIA: GELIFICANTES, ESPESANTES, EMULSIONANTES	20/03/2024	25/03/2024	27/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	12	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
TOTAL PROFIT: LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS DE COSTES Y RENTABILIDAD DE NUESTRO NEGOCIO	20/03/2024	25/03/2024	26/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
ALOJAMIENTO: INFORMACIÓN TURÍSTICA PARA RECEPCIONISTAS DE HOTEL	23/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
LA IA EN LA GESTIÓN DE LAS OFICINAS DE TURISMO	03/04/2024	08/04/2024	08/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 14.30h.y de 15.30 a 18.30h.	Alacant/Alicante
INGENIERÍA DE MENÚS BASADOS EN LA MATRIZ DE LA BCG	03/04/2024	08/04/2024	09/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
MONASTRELL ALICANTE VS MURCIA	06/04/2024	10/04/2024	10/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
LOCAL FOOD: ELABORACIONES FRESCAS Y NATURALES CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD	10/04/2024	15/04/2024	18/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	16	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	11/04/2024	16/04/2024	19/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página 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. 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



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.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	17/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
PROTOCOLO PARA PRESTAR UN BUEN SERVICIO DE VINOS	18/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
COCTELERÍA COMO SERVICIO ADICIONAL DE MI RESTAURANTE	20/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
MENÚS DE ORIGEN VEGETAL: PLANT BASED	01/05/2024	06/05/2024	14/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.(solo lunes y martes)	Alacant/Alicante
ARROCES, FIDEUÁS, GAZPACHOS, CALDERETAS Y CALDEROS	29/04/2024	06/05/2024	30/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	80	De 09.00 a 14.00h.(lunes a jueves)	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	02/05/2024	07/05/2024	10/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	09/05/2024	14/05/2024	17/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	13/05/2024	17/05/2024	22/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	15/05/2024	20/05/2024	20/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
MINI PASTELERÍA PARA EVENTOS	15/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
CÓMO MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN MI ESTABLECIMIENTO	22/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
CATA DE ACEITES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA Y SUS APLICACIONES CULINARIAS	22/05/2024	27/05/2024	27/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
COCINAS DEL MUNDO: COCINA MEJICANA	29/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
LA VENTA SUGESTIVA EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	01/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FOTOGRAFÍA EN ACTIVIDADES DE TURISMO ACTIVO Y DE NATURALEZA	05/06/2024	10/06/2024	10/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h	Alacant/Alicante
TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	08/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRESENTACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES EN SALA	26/06/2024	01/07/2024	02/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
GESTION DE INVENTARIO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE	26/06/2024	01/07/2024	02/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN	03/07/2024	08/07/2024	08/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	3	De 09.30 a 12.30h.	Alacant/Alicante
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	03/07/2024	08/07/2024	08/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página 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. 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



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.