

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	23/01/2024	30/01/2024	30/01/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
NEUROVENTAS Y GESTUOLOGÍA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO	23/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	12	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
COCINA AL VACÍO: CONSERVACIÓN Y TÉCNICAS DE COCCIÓN	30/01/2024	06/02/2024	06/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	De 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
EDICIÓN EN CANVA PARA CARTELES Y FOLLETOS TURÍSTICOS	31/01/2024	07/02/2024	07/02/2024	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	31/01/2024	07/02/2024	07/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Almassora
PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN TURISMO ACTIVO	01/02/2024	08/02/2024	08/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
COCTELERÍA SALUDABLE Y SIN ALCOHOL	05/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ORATORIA Y TÉCNICAS PARA HABLAR EN PÚBLICO	06/02/2024	13/02/2024	13/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FACTURACIÓN Y GESTIÓN DIGITAL EN PYMES	07/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	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	08/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ATENCIÓN EN SALA. INICIACIÓN.	12/02/2024	19/02/2024	01/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	50	de 9 a 14 h.	Segorbe
DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	02/02/2024	19/02/2024	13/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	380	Lunes a viernes, de 8:30 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	12/02/2024	19/02/2024	19/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 10 a 15 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA CULINARIA	13/02/2024	20/02/2024	20/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PRODUCTOS TRADICIONALES DE LA SEMANA SANTA EN LA PROVINCIA DE CASFÁCILES PARA RESTAURANTE	19/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PRODUCTIVIDAD EN LA EMPRESA TURÍSTICA. LOS LADRONES DE TIEMPO. RECUPERAR LA ATENCIÓN PLENA.	20/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LAS OFICINAS DE TURISMO	21/02/2024	28/02/2024	28/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 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.

[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	22/02/2024	29/02/2024	29/02/2024	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	28/02/2024	06/03/2024	06/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Onda
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	29/02/2024	07/03/2024	07/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Benicarló
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	16/02/2024	11/03/2024	07/06/2024	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
OPERACIONES BASICAS DE COCINA (HOTR0108)	16/02/2024	11/03/2024	21/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	350	Lunes, jueves y viernes, de 8:30 a 13:30 h. Mart y Miércoles, 8:30 a 14:30 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ELABORACIÓN DE COMBINADOS CON GINEBRAS	05/03/2024	12/03/2024	12/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	06/03/2024	13/03/2024	13/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Santa Magdalena de Pulpis
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	07/03/2024	14/03/2024	14/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CÓMO ELABORAR UNA CARTA DE VERANO ATRACTIVA Y RENTABLE PARA MI TERRAZA	04/04/2024	09/04/2024	09/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9:00 a 15:00 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CONTABILIDAD Y GESTIÓN DEL IVA PARA AGENCIAS DE VIAJES	04/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	12	De 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	04/04/2024	11/04/2024	11/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PASTELERÍA DULCE Y SALADA PARA CATERING Y CELEBRACIONES. NIVEL I	08/04/2024	15/04/2024	15/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	10	De 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
SERVICIO DE SALA	08/04/2024	15/04/2024	26/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	40	de 16 a 20 h.	Vinaròs
CÓMO CREAR UN SERVICIO DE DELIVERY EN TU RESTAURANTE	10/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 17:30 a 19:30h.	Onda
MENÚ MEDITERRÁNEO, SALUDABLE Y VEGETARIANO	15/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	De 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
POSTRES INDIVIDUALES EN RESTAURACIÓN	14/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 14 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
DE CAMARERO/A DE PISOS A GOBERNANTA	15/04/2024	22/04/2024	22/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	90	de lunes a viernes, de 9 a 14 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE APARTAMENTOS TURÍSTICOS. CREACIÓN DE CLUB DE PRODUCTO	18/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 16 a 20h	Torreblanca

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
ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANOS	16/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 14 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	18/04/2024	25/04/2024	25/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
APROVECHA TODOS LOS RECURSOS DE TU RESTAURANTE.HACIA UN DESPERDICIO CERO.	30/04/2024	07/05/2024	07/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	30/04/2024	08/05/2024	08/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CÓMO USAR WHATSAPP BUSINESS EN TU NEGOCIO TURÍSTICO	30/04/2024	08/05/2024	08/05/2024	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	02/05/2024	09/05/2024	09/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PANES DE AYER, HOY Y SIEMPRE. CONOCIMIENTO Y SERVICIO	06/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
REPOSTERÍA VEGANA	07/05/2024	14/05/2024	14/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CARTELERÍA CON CANVA. NIVEL AVANZADO	08/05/2024	15/05/2024	15/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
TAPAS GOURMET Y SU PRESENTACIÓN	14/05/2024	21/05/2024	21/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CAP CUT,HERRAMIENTA PARA EDICIÓN DE VIDEO. SU USO EN EL SECTOR TURÍSTICO	15/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 17:30 a 19:30 h.	Onda
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA HOSTELERÍA. CHATGPT NIVEL II	15/05/2024	22/05/2024	22/05/2024	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	18/05/2024	25/05/2024	25/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	20/05/2024	28/05/2024	28/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Vinaròs
COQUES DE LA PROVINCIA DE CASTELLÓN	28/05/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ETIQUETADO DE ALIMENTOS	30/05/2024	05/06/2024	05/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
VINOS BLANCOS REFRESCANTES DE LA COMUNITAT VALENCIANA	03/06/2024	10/06/2024	10/06/2024	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.

[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	06/06/2024	13/06/2024	13/06/2024	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.