PROGRAMA FORMATIVO'19

Programa para a mellora da competitividade do sector turístico da Costa da Morte

costa da morte
TURISMO

galicia
Deputación DA CORUÑA

MARKETING TURÍSTICO ONLINE PARA DESTINOS E EMPRESAS TURÍSTICAS E DESEÑO DE PROGRAMAS CULTURAIS

DO 18 AO 30 DE NOVEMBRO

MELLORA DA COMPETITIVIDADE DA HOSTALERÍA E EMPRESAS TURÍSTICAS DE COSTA DA MORTE EN GASTRONOMÍA LOCAL

DO 30 DE SETEMBRO AO 25 DE NOVEMBRO

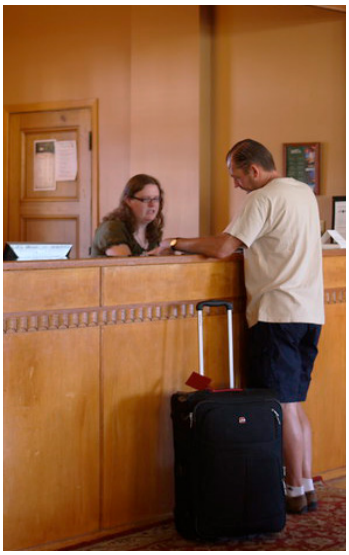
INGLÉS BÁSICO E MEDIO APLICADO Á HOSTELERÍA E TURISMO

DO 15 DE OUTUBRO AO 7 DE NOVEMBRO

NOTA: Tódalas actividades son **de balde** para os participantes grazas ás axudas concedidas pola **Deputación Provincial da Coruña**

MARKETING TURÍSTICO ONLINE PARA DESTINOS E EMPRESAS TURÍSTICAS E DESEÑO DE PROGRAMAS CULTURAIS

DE QUE TRATARÁ



- Introducción ás ferramentas de marketing online orientadas ao sector turístico. Comercialización online de actividades, empresas e destinos turísticos.
- O uso dos lugares de interese patrimonial como vía de comunicación cos visitantes.
- Como xestionar a atención a persoas con necesidades especiais en lugares de interese patrimonial. Proxectos accesibles. Iniciación á Lingua de Signos.
- Planificación de actividades de ocio en Costa da Morte. Deseño de talleres familiares. Obradoiros tradicionais, de Educación Ambiental...

QUEN O IMPARTE

- **Isabel Fernández Domínguez:** Enxeñeira Técnica Forestal e experta en comunicación patrimonial integral.
- **Maria Antonia López Pérez:** Enxeñeira Técnica Forestal con ampla experiencia no eido do Turismo Accesible e da Educación Ambiental.
- **Maria Elvira Lezcano González:** Doctora en Humanidades especializada no Patrimonio Cultural e na Interpretación do Patrimonio.
- **Cristina Collazo Piña:** Especialista en Marketing online e comunicación para o sector turístico e cultural.

COMO INSCRIBIRSE

Á atención de María Antonia López Pérez. Entorno Anfibio
Ata o 17 de setembro
entornoanfibio@entornoanfibio.es **630 77 07 65**
Número total de prazas: 20

PREZO DO CURSO

De balde.

CANDO E ONDE

Entre o 18 e o 22 de novembro de 2019 no **Centro Sociocultural de Baio** (Rúa do Pavillón s/n Zas).

DURACIÓN

Total de horas: 45. Das cales 32 son presenciales e 13 online.

CONTIDO DA FORMACIÓN A DISTANCIA (do 23 ao 30 de novembro):

- Exercicio práctico de marketing online (5 h.)
- Elaboración de un folleto interpretativo sobre algún elemento, recurso ou conxunto patrimonial de destino Costa da Morte (8 h.)

PROGRAMACIÓN

Luns
18 de novembro

10:00 - 11:50: Que é o marketing turístico online e como pode axudar á promoción do meu destino ou da miña empresa.

12:10 - 14:00: Principais ferramentas de marketing online do sector turístico. Principais TICs (non tan novas) para a promoción de empresas e destinos turísticos.

16:00 - 17:50: Comercialización online de actividades, empresas e destinos turísticos

18:00 - 20:00: Analítica web e de redes sociais. Como medir os resultados.

Martes
19 de novembro

10:00 - 11:50: A Interpretación do Patrimonio como disciplina fundamental para comunicarnos co visitante en lugares de interese patrimonial.

12:10 - 14:00: Comunicación escrita accesible. Criterios de elaboración de textos de fácil lectura. Análises de exemplo práctico no Proxecto Cabanas sen Barreiras (Outes).

16:00 - 17:20: Índice de potencial Interpretativo. Matriz IPI e a súa aplicación a proxectos patrimoniais.

17:40 - 19:00: Deseño de medios interpretativos non atendidos por persoal: folletos, guías, etc. Titorización da parte online.

Mércores
20 de novembro

10:00 - 11:50: Atención a persoas con necesidades especiais en lugares con interese patrimonial. Deseño de proxectos accesíbeis: exemplo de Cabanas do Barranco.

12:10 - 14:00: Planificación de actividades de ocio en Costa da Morte: obxectivos, metodoloxía, actividades, recursos e avaliación.

16:00 - 17:50: Creatividade: O reto de pensar en paralelo

18:00 - 19:00: Deseño de actividades culturais etnobotánicas. Recoñecemento de plantas medicinais.

Xoves
21 de novembro

10:00 - 11:50: Elaboración de cremas e pomadas con plantas aromáticas e medicinais de Costa da Morte.

12:10 - 14:00: Iniciación á Lingua de Signos Española.

16:00 - 20: 00: Elaboración de *amenities* artesáns para aloxamentos turísticos e outras entidades.

Venres
22 de novembro

10:00 - 11:50: Deseño de obradoiros familiares: actividades atractivas para desfrutar en familia.

12:10 - 14:00: Obradoiros tradicionais, obradoiros de Educación Ambiental, obradoiros de oficios artesanais...

MELLORA DA COMPETITIVIDADE DA HOSTALERÍA E EMPRESAS TURÍSTICAS DE COSTA DA MORTE EN GASTRONOMÍA LOCAL

DE QUE TRATARÁ

O curso dividirase en 4 grandes bloques temáticos cunha duración de dúas xornadas cada un.

- Deseño de repostería creativa con produtos de Costa da Morte.
- Coctelería: elementos necesarios, tipos de cristalería, normas básicas de preparación, presentación da bebida e decoración, preparación e confección de cócteles.
- Barista: o café, o *expresso* perfecto, o leite, cafés especiais, *frappés*...
- Coñecemento e emprego dos principais produtos do mar de carácter local: peixes e mariscos, lugares de venda, mellores tempadas, receitas creativas.

QUEN O IMPARTE

- **Manuel Garea:** Chef especializado en alta pastelaría
- **Pedro Tomás Sestayo Riveiro:** Campión galego de coctelaría. Profesor da Consellería de Educación da especialidade de Servizos de Restauración.
- **Óscar de Toro Santos:** Barista campión de Galicia e finalista en España. Campión galego de tiraxe de cerveza.
- **Emilio Louro Lamela e Antonio García Allut:** Promotores da iniciativa empresarial "Fresco y del Mar"
- **Marco Soriano:** *Blogger* de "La cocina es Vida"

COMO INSCRIBIRSE

Á atención de Daniel Oca. Acerta Formación
Ata o 5 de outubro
acertaformacion@gmail.com **675 90 66 46**
Número total de prazas: 20

PREZO DO CURSO

De balde.

CANDO E ONDE

Entre o 30 de setembro e o 25 de novembro, tódolos luns -e un mércores- no **Fórum Carballo** (Praza dos Bombeiros Voluntarios, s/n).

DURACIÓN

Total de horas: 32. Oito por cada bloque temático.

PROGRAMACIÓN

Luns
30 de setembro e
7 de outubro

16:30 - 20:30: Peixes e mariscos

- Descrición dos principais produtos do mar da Costa da Morte. A pesca xusta e responsable como xeradora de valor engadido.
- Receitas creativas para preparar con produtos e ingredientes da Costa da Morte.

Luns e mércores
21 e 23 de
setembro

16:30 - 20:30: Barista

- O café
- A máquina de café *expresso*
- O molinillo
- O *expresso* perfecto
- O leite
- O capuccino. *Latte art.*
- Cafés especiais: irlandés, vienés...
- *Frappés*

** 80% práctico, 20% presentación.*

Luns
4 e 11 de
novembro

17:00 - 21:00: Repostería
Elaboración de:

- Tarta de mazá en texturas.
- Chocolate e froitos vermellos.
- *Lemon Pie* en tarro.
- Pastelaría en miniatura: *Coulant* esférico.
- Elaboracións por determinar *(propostas polos participantes).*

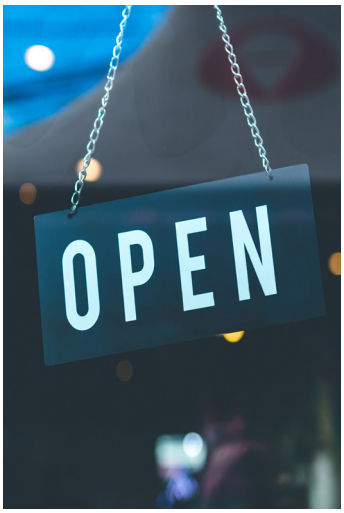
Luns
18 e 25 de
novembro

16:30 - 20:30: Coctelería

- Introdución: historia do cóctel, definición e características, combinados internacionais máis característicos...
- Elementos, útiles e enxoval necesarios para a coctelería: a estación central, tipos; compoñentes e a súa función, *mise en place.*
- Tipos de cristalería para os servizos de cócteles.
- Normas básicas de preparación de cócteles
- A presentación da bebida e decoración. Utilización de elementos decorativos.
- Preparación e confección de cócteles: estación central, manexo de cocteleira e de vaso misturador, elementos de decoración, cócteles aperitivos...

INGLÉS BÁSICO E MEDIO APLICADO Á HOSTELERÍA E TURISMO

DE QUE TRATARÁ



O curso contará con dous módulos adaptados ás necesidades de diferentes perfís laborais:

- Inglés básico dirixido a empregados de hostalaría e aloxamentos.
- Inglés básico - medio dirixido a persoal de concellos e informadores turísticos.

Os obxectivos que se perseguen son:

- Manexo eficaz de competencias básicas para a atención directa en inglés.
- Como enfrontarse a unha situación de comunicación en inglés arredor da gastronomía e patrimonio galegos.
- Obter un exemplo real do uso das linguas á hora de traducir conceptos gastronómicos e/ou culturais.

QUEN O IMPARTE

Octopus to the Party. Inglés para hostaleir@s.
Formadora: Paula Fraga

COMO INSCRIBIRSE

Á atención de Paula Fraga. Octopus to the Party.
Ata o 5 de outubro
ola@octopustotheparty.gal **646 15 22 65**
Número total de prazas: 15 / módulo

PREZO DO CURSO

De balde.

CANDO E ONDE

Módulo para informadores: martes 15, xoves 17, martes 22, xoves 24, martes 29 e xoves 31 de outubro, martes 5 e xoves 7 de novembro de 10:00 a 12:00
Módulo para hosteleiros: martes 15, xoves 17, martes 22, xoves 24, martes 29 e xoves 31 de outubro, martes 5 e xoves 7 de novembro de 17:00 a 19:00.

No **Fórum Carballo** (Praza dos Bombeiros Voluntarios, s/n).

DURACIÓN

Total de horas: 16 horas por cada módulo:

- Inglés básico dirixido a empregados de hostelería e aloxamentos (16 horas en 8 sesións).
- Inglés básico - medio dirixido a persoal de concellos e informadores turísticos (16 horas en 8 sesións).

PROGRAMACIÓN

Informadores turísticos

Martes e xoves de 10:00 a 12:00.

- Alfabeto, deletrear, horas e tempadas.
- Palabras chave do informador turístico.
- Atención telefónica vs. atención directa.
- Redacción formal de cartas e correos electrónicos.
- Sinalar direccións.
- Recomendar lugares, festas, visitas patrimoniais...
- Pequeno dicionario patrimonial.

Hostelería e aloxamentos

Martes e xoves de 17:00 a 19:00.

- Alfabeto, números, días da semana e meses do ano, horas e tempadas.
- As 15 palabras chave hostaleiras.
- Atención telefónica (reservas) vs. atención directa (*walk-ins*).
- Servizo en mesa / habitación e recepción.
- Alérxenos e alérxicos.
- Pequeno dicionario hostaleiro.
- Tradución de menús e conceptos gastronómicos.

costa da morte
TURISMO
galicia
Deputación
DA CORUÑA