

# PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PROFESIONAIS DO TURISMO DA COSTA DA MORTE

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

### Obxectivos:

- Mellorar as capacidades do sector hostaleiro e de restauración en canto ao deseño estratéxico da súa oferta gastronómica.
- Mellorar as capacidades do sector en canto á estratexias de marketing e diferenciación.
- Mellorar o emprego de produtos locais na hostalería de Costa da Morte: pinchos con produtos locais, sinxelos, económicos e innovadores.
- Mellorar as capacidades das pequenas empresas de aloxamento regrado con servizo de almozos/comidas/ceas, con base de produtos locais e presentacións innovadoras.

### Destinatarios:

- Traballadores do sector hostaleiro e de restauración de Costa da Morte.
- Traballadores do sector hoteleiro e extrahoteleiro regrado con servizos de comidas e ceas.

**Prazas:** 20

**Praza para solicitude de inscricións:** 5 outubro

### Información e inscricións:

Daniel Oca. Acerta Formación  
Tfno. 981 10 60 60  
Mail: [acertaformacion@gmail.com](mailto:acertaformacion@gmail.com)

### LUGARES:

Lugares de celebración:

En Carballo:  
FORUM CARBALLO  
Pza. Bombeiros, s/n  
(A Milagrosa) - 15100  
Carballo

En Cee:  
Sesión teórica:  
ACERTA FORMACIÓN  
Calle Raíces de abaixo, 6,  
bajo, 15270 Cee.  
Sesión práctica:  
Asociación ASPADEX  
Camiño Vilar Toba, 125,  
15270 Cee



**COSTA DA MORTE**  
Asociación de Turismo CMAT



# PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PROFESIONAIS DO TURISMO DA COSTA DA MORTE

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

### OUTUBRO 2018

15

**Deseño xeral da oferta gastronómica: estilo e tendencias.**

ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:00

16

**Deseño xeral da oferta gastronómica : estilo e tendencias**

FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:00

17

**Deseño da oferta: Deseño da Carta**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:00

18

**Deseño da oferta: Deseño da Carta**  
FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:00

22

**Deseño da oferta Escandallo e aproveitamento dos recursos (Práctica 1)**

FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:30  
(taller de cociña)

23

**Deseño da oferta Escandallo e aproveitamento dos recursos (Práctica 1)**

Asociación ASPADEX  
De 17:00 – 19:30

24

**Deseño da oferta O territorio como valor engadido: tradición, modernidade e o valor do microlocal**

FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:00 (aula)

25

**Deseño da oferta: O territorio como valor engadido: tradición, modernidade e o valor do microlocal**

Asociación ASPADEX  
De 17:00 – 19:00

29

**Sesións prácticas coñecemento do produto (Práctica 2) Peixe.**

Asociación ASPADEX  
De 18:00 – 20:30

**Carne** FORUM Carballo  
De 17:30 – 20:00  
(taller de cociña)

30

**Sesións prácticas coñecemento do produto (Práctica 3) Carne.**

Asociación ASPADEX  
De 18:00 – 20:30

**Peixe** FORUM Carballo  
(taller de cociña)  
De 17:30 – 20:00 (taller de cociña)



**COSTA DA MORTE**  
Asociación de Turismo CMAT



**Deputación**  
DA CORUÑA

# PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PROFESIONAIS DO TURISMO DA COSTA DA MORTE

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

### NOVEMBRO 2018

5

**Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería I.**  
FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:00 (aula)

6

**Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería II.**  
FORUM Carballo.  
De 17:00 – 19:00 (aula)

7

**Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería I.**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:00

12

**Coiñecemento do produto - Cociña innovadora KM 0 – (Práctica 4)**  
**Pinchos con produtos locais**  
Asociación ASPADEX  
De, 18:00 – 20:30.  
**Outros produtos: algas, cogumelos e herbas do litoral**  
FORUM Carballo  
De 17:30 – 20:00. (taller de cociña)

13

**Coiñecemento do produto - Cociña innovadora KM 0 - (Práctica 5)**  
**Outros produtos: algas, cogumelos e herbas do litoral**  
Asociación ASPADEX  
De 18:00 – 20:30.  
**Pinchos con produtos locais**  
FORUM Carballo  
De 17:30 – 20:00. (taller de cociña)

14

**Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería II.**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:00

19

**Sesión teórica Cociña innovadora de quilómetro cero na hostalería**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:30

20

**Sesión teórica Cociña innovadora de quilómetro cero na hostalería**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:30

26

**A cociña local nos establecementos de aloxamento regrado deseño de pratos sinxelos con produtos locais**  
FORUM Carballo  
De 17:00 – 19:30  
**Cociña local, deseño de pratos sinxelos - (Práctica 6)**  
ASOCIACIÓN ASPADEX  
De 18:00 – 20:30

27

**A cociña local nos establecementos de aloxamento regrado: deseño de pratos sinxelos con produtos locais**  
ACERTA FORMACIÓN  
De 17:00 – 19:30  
**Cociña local, deseño de pratos sinxelos (Práctica 6)**  
FORUM Carballo (taller de cociña)  
De 17:00 – 19:30



**COSTA DA MORTE**  
Asociación de Turismo CMAT



**Deputación**  
DA CORUÑA