

Relación de cursos de formación turística

Gastronomía y enoturismo

1. Cocina de vanguardia.
2. La cocina de las verduras, hierbas frescas, flores y aceites de la región.
3. Repostería y pastelería de vanguardia.
4. Los potajes en la cocina moderna.
5. Los geles en la cocina-cromoterapia en la cocina.
6. Cocina y salud. Cocinando castilla y león saludablemente.
7. Las nuevas tecnologías y sus aplicaciones en la cocina evolucionada.
8. Cocinando con vinos y sus maridajes.
9. Las ensaladas y sus variedades.
10. Guisos y estofados.
11. Postres artesanos y caseros. Repostería típica y tradicional de castilla y león.
12. Escabeches, marinados y salazones.
13. Los pescados y mariscos. Sus cortes, manejo y elaboraciones en la cocina castellano-leonesa.
14. Cocina para eventos y banquetes.
15. La cocina con las figuras de calidad de las carnes frescas de castilla y león.
16. El chocolate en la cocina.
17. Operaciones básicas de la cocina tradicional.
18. Curso para personal especializado en el mundo de las bodegas.
19. Creación de producto enoturístico.
20. Viticultura y enología.
21. Inglés enoturístico.
22. Promoción y comercialización del enoturismo.
23. Catas inclusivas-accesibilidad enoturística.

Turismo rural, de naturaleza y turismo activo

1. Restauración de muebles y elementos estructurales de madera, pinturas naturales y tratamientos de madera para alojamientos de turismo rural.
2. Decoración de interiores de alojamientos de turismo rural.
3. Elaboración y transformación de productos naturales.
4. Mantenimiento de casas rurales.
5. Jardinería: Conocimiento de la flora y adornos florales.
6. Creación y gestión de un alojamiento rural.
7. Arte y Patrimonio en el medio rural.
8. Rehabilitación de edificios para usos turísticos rurales.
9. "Amenities" y productos de acogida para hoteles y casas.
10. Fauna y turismo: Huellas y rastros.
11. Turismo micológico.
12. Fauna y turismo: Turismo lobero.
13. Frutos silvestres y sus aplicaciones.
14. Turismo ornitológico.
15. Senderismo.
16. Descenso de barrancos.
17. Actividades de nieve.
18. Turismo activo accesible para personas con capacidad reducida.
19. Nueva regulación del Turismo Rural.

Calidad turística y atención al turista

1. Calidad y gestión en alojamientos turísticos.
2. Calidad y gestión en oficinas de turismo, museos y casas del parque
3. Programa de calidad específico para personal en contacto con el público.
4. Revenue management: cómo optimizar los ingresos del alojamiento.
5. Creación de experiencias turísticas.
6. Posicionamiento comercial en mercados internacionales.
7. Revenue management y programa de calidad específico para propietarios.
9. Turismo gastronómico: Sumiller.
10. Turismo gastronómico: Atención en sala.
11. Turismo gastronómico: Cortador de jamón.
12. Turismo gastronómico: Cata de cervezas y elaboraciones artesanales.
13. Turismo gastronómico: Iniciación a la cata de vinos.
13. Turismo gastronómico: Calidad en restaurantes.
14. Atención al cliente de mercados internacionales emergentes.
15. Recepcionista.
16. Camarera de pisos.
17. Camarero de bar, restaurante y cafetería.
18. Jefe de sala.
19. Segmentación de producto turístico por mercados internacionales.

Idiomas a través de internet

1. Francés (2 Ediciones).
2. Portugués.
3. Italiano.
4. Alemán.
5. Inglés (2 Ediciones).

Formación online

1. Promoción y gestión comercial.
2. Fiscalidad y aspectos contables de empresarios de establecimientos de turismo rural de Castilla y León.
3. Turismo accesible y atención al cliente con discapacidad y movilidad reducida.
4. Sostenibilidad ambiental y turismo de interior.
5. Productos turísticos agroambientales.
6. Análisis de costes y maximización del turismo rural.
7. Gestión de los canales de distribución de los productos turísticos rurales
8. Cómo elaborar un plan para vender más a través de Internet.
9. Estrategias de marketing en las redes sociales.
10. Elaboración de producto turístico.
11. Turismo cultural y patrimonial y Arte sacro.
12. Cómo diseñar una buena web turística.
13. Modelos de gestión turística local.
14. Marketing para destinos turísticos.
15. Sistema Amadeus. Curso de reservas aéreas. Nuevo entorno gráfico.
16. Sistema Amadeus: Curso de tarifas aéreas y emisión de billetes. Gráfico.
17. Curso de especialización y perfeccionamiento para la actividad profesional de los guías de turismo. Arquitectura civil.
18. Gestión de las empresas turísticas.

- 19.** Normativa turística: Medidas contra el intrusismo y la actividad clandestina.
Ayuda y asesoramiento en subvenciones.
- 20.** Turismo Termal y de Salud.