

OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS OCUPADAS

PRIMER SEMESTRE 2023

¡ Plazas limitadas!

Cursos **gratuitos**, en modalidad presencial y/o semipresencial, dirigidos prioritariamente a **personas ocupadas**, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario.

Los cursos se desarrollarán previsiblemente a partir del **mes de mayo de 2023**.



ACCIONES FORMATIVAS	CONTENIDOS	DURACIÓN
SSCE162PO CURSO PARA EL TUTOR DE EMPRESA EN LA FP DUAL (NIVEL INICIAL)	Profundizar en el conocimiento de la FP Dual, tanto a nivel de normativa general, como a nivel de normativa e implantación territorial	12 horas presenciales
SSCE163PO CURSO PARA EL TUTOR DE EMPRESA EN LA FP DUAL (NIVEL AVANZADO)		16 horas presenciales
HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	Creación de recetas que incluyan carne de caza, setas y trufas desde una perspectiva innovadora utilizando tecnologías y técnicas de cocción adaptadas	40 horas presenciales
HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA	Adquirir los fundamentos básicos sobre nuevas técnicas y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía	35 horas (20 presenciales + 15 online)
HOTR019PO COCINA MOLECULAR	Adquirir los fundamentos relativos a las diferentes técnicas de la cocina molecular, considerando nuevas materias primas y herramientas	30 horas (20 presenciales+10 online)
INAE001PO CATA DE QUESOS	Identificar las características organolépticas del queso y realizar el proceso de cata	30 horas (20 presenciales+10 online)
HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades y colectivos	20 horas presenciales
HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN INFANTIL	Conocer las necesidades nutricionales de la población infantil y escoger los ingredientes más adecuados para su elaboración	20 horas presenciales
HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA	Saber escoger los ingredientes y las maneras de cocinado para elaborar menús equilibrados que cubran las necesidades energéticas y nutricionales de la población adulta	20 horas presenciales

Solicitudes: pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, presentarse directamente en la Escuela o por correo electrónico a: formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net.

Documentación a entregar: junto a la solicitud: fotocopias de curriculum actualizado, DNI y documento acreditativo de condición de persona ocupada (cabecera de nómina, vida laboral, contrato).

Plazo de solicitud: hasta completar plazas (20 plazas).

MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz)

Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135

E-mails: eshaex@extremaduratrabaja.net/
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

SEXPE
Servicio Extremeño
Público de Empleo