

## **“MELLORA DA COMPETITIVIDADE DA HOSTALERÍA E EMPRESAS TURÍSTICAS DA COSTA DA MORTE EN GASTRONOMÍA LOCAL”.**

Dentro do Programa de Mellora da Competitividade do sector turístico de Costa da Morte 2018, organizado polo CMAT e financiado pola Deputación da Coruña organizase un CURSO de “Mellora da Competitividade da Hostalería e Empresas Turísticas da Costa da Morte en Gastronomía Local”.

Trátase dun programa formativo de 30 horas, que se impartirá en Cee, nas instalacións de Acerta Formación e na cociña da Asociación ASPADEX.

O programa é variado e trata cuestións de xestión, marketing e gastronomía:

-Deseño estratéxico da súa oferta gastronómica.

-Redes Sociais, monitorización e vixianza online.

-Elaboración de pinchos, preparación de pratos con produtos locais e coñecemento dos produtos(peixe, carne, algas...). Totalmente práctico.

Impartirase en seis sesións de dúas horas e media cada unha. Os cursos contan con expertos de referencia no panorama galego.

O programa é 100% subvencionado e as inscricións poden realizarse enviando un correo electrónico a [acertaformacion@gmail.com](mailto:acertaformacion@gmail.com) ou chamando ao **981 10 60 60**.

## Outubro 2018

Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	
<b>14</b>	<b>15</b> <b>Deseño xeral da oferta gastronómica:</b> estilo e tendencias Cee – 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta Formación	<b>16</b>	<b>17</b> <b>Deseño da oferta:</b> Deseño da <b>Carta</b> Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta Formación	<b>18</b>	<b>19</b>	
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b> <b>Deseño da oferta</b> Escandallo e aproveitamento dos recursos (Práctica 1) Cee – 17:00 – 19:30 Cociña de ASPADEX	<b>24</b>	<b>25</b> <b>Deseño da oferta</b> O territorio como valor engadido: tradición, modernidade e o valor do <b>microlocal</b> Cee – 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	<b>26</b>	
<b>28</b>	<b>29</b> Sesións prácticas <b>coñecemento do produto</b> (Práctica 2) <b>Peixe</b> - Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX		<b>30</b> Sesións prácticas <b>coñecemento do produto</b> (Práctica 3) <b>Carne</b> - Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX.		<b>31</b>	Nº TOTAL DE HORAS NO MES DE OUTUBRO POR SEDE: <b>13,5</b>

## Novembro 2018

Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b> <b>Técnicas de diferenciación e marketing</b> na hostalería Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	<b>8</b> Sesión teórica Cociña innovadora de quilómetro cero na hostalería Cee - 17:00 – 19:30 Instalacións de Acerta Formación	<b>9</b>
<b>11</b>	<b>12</b> Cociña innovadora KM 0 – (Práctica 4) <b>Pinchos con produtos locais</b> Cee - 18:00 – 20:30. Cociña de ASPADEX	<b>13</b> Cociña innovadora KM 0 - (Práctica 5) <b>Outros produtos:</b> algas Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX	<b>14</b> <b>Técnicas de diferenciación e marketing</b> na hostalería Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>25</b>	<b>26</b> Cociña local, deseño de pratos sinxelos - (Práctica 6) Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX	<b>27</b> A cociña local nos establecementos de aloxamento regrado: deseño de pratos sinxelos con produtos locais Cee - 17:00 – 19:30 Instalacións de Acerta Formación	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>