

CURSO ECOTURISMO

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Ecoturismo**, será capaz de:

- Adquirir los conocimientos nutricionales necesarios sobre la cocina vegetal y los valores nutricionales básicos teniendo en cuenta las relaciones adversas de su consumo.
- Aplicar las técnicas de cocina necesarias para realizar recetas para dietas de vegetal y dietas especiales, así como a realizar una carta de restauración y presentación de platos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 60 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

CERTIFICADO POR:



Financiado por la Unión Europea  GOBIERNO DE MADRID  MINISTERIO DE TRABAJO, FORMACIÓN Y SEGURIDAD SOCIAL  Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia  SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO ECOTURISMO

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. PRINCIPIOS E HISTORIA DEL ECOTURISMO.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de los principios básicos del ecoturismo.
 - Características del ecoturismo.
 - Agentes implicados en el ecoturismo.
- Presentación de la historia y surgimiento del Ecoturismo.
 - Breve historia del ecoturismo.
- Ubicación de los lugares donde se desarrolla.
 - Principales destinos y características.
 - Empresas adheridas.
- Identificación del perfil del Ecoturista.
 - Servicios de ecoturismo básicos y especializados.
 - Espacios naturales protegidos.
 - Itinerarios/Ecoturs.
 - Actividades en contacto directo con la naturaleza.
 - Otros servicios complementarios.

MÓDULO 2. ASPECTOS ECONÓMICOS Y EL ECOTURISMO COMO HERRAMIENTA DE CONSERVACIÓN.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Protección de los recursos naturales.
 - Protección ambiental y educación.
 - Pilares de protección de los recursos naturales.
 - Características de protección de los recursos naturales.
- Evaluación de los aspectos económicos vinculados al ecoturismo.
 - Ecoturismo como segmento de mercado.
 - Diseño, marketing y comercialización de proyectos ecoturísticos.
- Aplicación del Ecoturismo como herramienta de conservación.
 - Conservación y uso sostenible del medio.
 - Espacios naturales y conservación de la biodiversidad.
- Planificación turística.
 - La necesidad de planificar.
 - La planificación turística: concepto y objetivos.
 - El proceso de planificación turística.

CURSO ECOTURISMO

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

TELEFORMACION 100%

- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL
RECONOCIMIENTO DEL
SEPE

COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el medio ambiente

Con la calidad



The logo for 'cep formación' features a solid red circle to the left of the text 'cep' in a bold, black, sans-serif font. Below 'cep', the word 'formación' is written in a smaller, red, lowercase sans-serif font.

CURSO ECOTURISMO

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com