

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ENE1	12/01/2024	15/01/2024	18/01/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	18/01/2024	22/01/2024	22/01/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 15:30 a 20:30 h.	Dénia
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	17/01/2024	22/01/2024	26/01/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 13.00h.	Alacant/Alicante
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	17/01/2024	22/01/2024	26/01/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 13.00h.	Alacant/Alicante
COCINA (CERTIF, PROFESIONALIDAD HOTR408)	12/01/2024	26/01/2024	20/08/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	810	De 09:00 a 15:00	Eix/Elche
SERVICIOS DE RESTAURANTE (CERTIF, PROFESIONALIDAD HOTR608)	12/01/2024	26/01/2024	22/07/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	580	De 15:00 a 20:00	Eix/Elche
ELABORACIÓN DE POSTRES CON GRANADA MOLLAR DOP ELCHE	22/01/2024	29/01/2024	29/01/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	4	De 9.30 a 13.30	Eix/Elche
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN ENE	18/01/2024	29/01/2024	31/01/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
COCINA DE MERCADO DE TEMPORADA INVERNAL	25/01/2024	29/01/2024	30/01/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 16:00 a 20:00 h. Lunes y martes.	Dénia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	23/01/2024	30/01/2024	30/01/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	29/01/2024	30/01/2024	30/01/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	5	de 9 a 14h	Gandia
NEUROVENTAS Y GESTUOLOGÍA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO	23/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	12	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.	31/01/2024	05/02/2024	05/02/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
ANIMACIÓN TURÍSTICA	01/02/2024	05/02/2024	16/02/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	50	De lunes a viernes de 9 a 14h	Gandia
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	29/01/2024	05/02/2024	23/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	290	De 09:00 a 15:00 h	Dénia
OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	20/01/2024	05/02/2024	24/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	380	Lunes a viernes de 9 a 14h	Gandia
REPOSTERÍA DE VANGUARDIA: INNOVACIÓN DE PETITS BISCUITS	01/02/2024	05/02/2024	06/02/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 16:00 a 20:00 h.	Dénia
COCINA PERFECCIONAMIENTO	01/02/2024	05/02/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	350	09:00 a 15:00 h	València
INICIACIÓN A LA SUMILLERÍA	01/02/2024	05/02/2024	28/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	48	09:30 a 13:30 h	València
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FEB1	05/02/2024	05/02/2024	08/02/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
SERVICIO Y CATA DE VINOS	04/02/2024	05/02/2024	06/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:30 a 20:30 h	Utiel
INFLUENCIAS DE LA COCINA ASIÁTICA: RAMEN Y POKE	02/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	28/01/2024	06/02/2024	27/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	380	08:30 a 12:30 h	València
INICIACIÓN EN PANADERÍA	01/02/2024	06/02/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	120	09:00 a 13:00 h	València
ARROCES MARINEROS SECOS Y CALDOSOS	02/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València
COCINA AL VACÍO: CONSERVACIÓN Y TÉCNICAS DE COCCIÓN	30/01/2024	06/02/2024	06/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	De 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CANVA PARA TODOS LOS NIVELES	04/02/2024	07/02/2024	07/02/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	31/01/2024	07/02/2024	07/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Almassora
EDICIÓN EN CANVA PARA CARTELES Y FOLLETOS TURÍSTICOS	31/01/2024	07/02/2024	07/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN TURISMO ACTIVO	01/02/2024	08/02/2024	08/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	07/02/2024	09/02/2024	09/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
REFRESCOS Y HELADOS CON DÁTIL DE ELCHE	06/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	4	De 16:00 a 20:00	Elx/Elche
COCTELERÍA SALUDABLE Y SIN ALCOHOL	05/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CATA DE ACEITES DE OLIVA	08/02/2024	12/02/2024	13/02/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	4	De 16:00 a 20:00 h. Martes.	Dénia
LOS QUESOS ARTESANOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA	08/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
COCINA DE BUFFETS PARA HOTELES	01/02/2024	12/02/2024	08/03/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	100	De lunes a viernes de 9 a 14h	Gandia
BIRDING COMO OFERTA TURÍSTICA	08/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	8	10:00h a 13:00h y de 14:00h a 19:00h. Pendiente aula	Alcoi/Alcoy
CONOCIMIENTO, CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN	09/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
ORATORIA Y TÉCNICAS PARA HABLAR EN PÚBLICO	06/02/2024	13/02/2024	13/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PROGRAMAS RESCATES EN ALTURA	08/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	10	09:00 a 14:00 horas.	Morella
INSTAGRAM PARA EL SECTOR TURÍSTICO	09/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	de 9 a 13h	Gandia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	11/02/2024	13/02/2024	13/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent
FACTURACIÓN Y GESTIÓN DIGITAL EN PYMES	07/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	8	de 16 a 20 h.	Torreblanca

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	08/02/2024	15/02/2024	15/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	04/02/2024	15/02/2024	21/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	290	Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	14/02/2024	16/02/2024	16/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	5	de 9:00 a 14:00 h.	Benidorm
SOPORTE VITAL BÁSICO (SVB) Y USO DE DESFIBRILACIÓN EXTERNA AUTOMÁTICA (DEA)	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 9:30 a 13:30 h.	Benidorm
DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	02/02/2024	19/02/2024	13/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	380	Lunes a viernes, de 8:30 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN FEB	19/02/2024	19/02/2024	21/02/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
ONLINE INGLÉS CON CONVERSACIÓN	18/02/2024	19/02/2024	19/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	40	Horario libre para el alumno, siempre que sea entre las fechas del curso.	
INGLÉS PARA RECEPCIONISTAS	18/02/2024	19/02/2024	19/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	50	Horario libre para el alumno, siempre que sea entre las fechas del curso.	
CORTE Y PRESENTACIÓN DE JAMÓN	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 09:30 a 13:30 h	Benidorm
CATA DE ACEITES	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	7	de 16:00 a 19:30 h.	Benidorm
ATENCIÓN EN SALA. INICIACIÓN.	12/02/2024	19/02/2024	01/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	50	de 9 a 14 h.	Segorbe
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	12/02/2024	19/02/2024	19/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 10 a 15 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
GUÍAS DE TURISMO: EL MONASTERIO DE LA SANTA FAZ	14/02/2024	19/02/2024	19/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h	Alacant/Alicante
ARROCES ALICANTINOS	14/02/2024	19/02/2024	22/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	16	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
GRANDES JEFES DE COCINA ALTA GASTRONOMÍA	11/02/2024	19/02/2024	19/02/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	4	De 9.30 a 13.30	Eix/Elche
TÉCNICAS DE MARKETING DE BEBIDAS EN EL RESTAURANTE	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
CALDEROS Y ARROCES	15/02/2024	19/02/2024	21/02/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	12	De 16.30 a 20.30 horas en aula de cocina	Alcoi/Alcoy
NUEVAS TENDENCIAS EN COCINA SALUDABLE	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València
REPOSTERÍA (HOTR0509)	05/02/2024	19/02/2024	28/06/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	500	lunes y viernes 9 a 14, martes, miércoles y jueves 9 a 15h.	Gandia
OPERACIONES BASICAS DE COCINA (CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTR0108)	04/02/2024	19/02/2024	20/05/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	350	lunes y martes de 9 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9 a 14 h.	Benidorm
ONLINE PERSONAL DE LIMPIEZA DE PISOS	19/02/2024	20/02/2024	10/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	25		
CONDUCCIÓN DE GRUPOS EN VÍAS FERRATA	16/02/2024	20/02/2024	27/02/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	32	De 10:00 a 18:00 h.	Dénia

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
JORNADA FORMATIVA EMPRESARIAL DE METODOLOGÍA PARA GENERAR IDEAS INNOVADORAS: DESIGN THINKING	16/02/2024	20/02/2024	20/02/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (Almuerzo incluido)	Dénia
MINI PASTELERÍA PARA CATERING	16/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA CULINARIA	13/02/2024	20/02/2024	20/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
GESTIÓN DE LA REPUTACIÓN ONLINE	17/02/2024	21/02/2024	21/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
INTELIGENCIA ARTIFICIAL, SU USO PARA DESTINOS Y EMPRESAS	19/02/2024	22/02/2024	22/02/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
PRODUCTOS TRADICIONALES DE LA SEMANA SANTA EN LA PROVINCIA DE CASFÁCILES PARA RESTAURANTE	19/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
GPT- 4 EN LA CREACIÓN DE IMÁGENES Y VÍDEOS CON IA PARA HOSTELERÍA - TURISMO	22/02/2024	26/02/2024	27/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 15:30 a 19:30 h.	Benidorm
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (CERTF. PROF. HOTR0108)	18/02/2024	26/02/2024	10/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	350	De 09.00 a 16.00h.	Alacant/Alicante
GESTIÓN ADMINISTRATIVA EN EMPRESAS TURÍSTICAS: CONTABILIDAD.	22/02/2024	26/02/2024	12/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	60	de 09:00 a 14:00 h	Benidorm
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FEB3	26/02/2024	26/02/2024	29/02/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
COCTELERÍA CREATIVA	22/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	4	de 15:30 a 19:30 h	Benidorm
TERRINAS Y PATÉS, POR ÓSCAR TORRIJOS	22/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
TAPAS: NUEVAS CREACIONES CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD	19/02/2024	26/02/2024	27/02/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30	Elx/Elche
ARROCES DE INVIERNO	25/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	16.30h 20.30h.	Riba-roja de Túria
COCINA DE INVIERNO.	21/02/2024	26/02/2024	28/02/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torrevieja
COCTELERÍA INTERNACIONAL	22/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 20.30 en Cafetería L'Assaig	Alcoi/Alcoy
CONOCE LAS MEJORES RECETAS PARA COCINAR CON TRUFA	12/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas	Morella
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTR0208)	05/02/2024	26/02/2024	13/05/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	290	lunes y martes de 9 a 16:30 h, miércoles, jueves y viernes de 9 a 14 h.	Benidorm
MONAS, TOÑAS Y DULCES TRADICIONALES DE SEMANA SANTA SIN GLUTEN	21/02/2024	26/02/2024	27/02/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	22/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 15:30 a 20:30 h.	Dénia
SECTOR MICE: LA SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS EVENTOS	22/02/2024	26/02/2024	06/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	30	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	26/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Llíria
RAMEN Y OTRAS SOPAS Y CALDOS ASIÁTICOS	26/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	16.30 a 20:30 h	Ontinyent

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
PRODUCTIVIDAD EN LA EMPRESA TURÍSTICA. LOS LADRONES DE TIEMPO. RECUPERAR LA ATENCIÓN PLENA.	20/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR (CERTF. PROF. HOTR0208)	20/02/2024	28/02/2024	03/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	290	De 09.00 a 16.00h.	Alacant/Alicante
INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LAS OFICINAS DE TURISMO	21/02/2024	28/02/2024	28/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	22/02/2024	29/02/2024	29/02/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	28/02/2024	01/03/2024	01/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
CÓDIGO QR: HERRAMIENTA DE GESTIÓN Y MARKETING EN RESTAURACIÓN, HOSTELERÍA Y TURISMO	03/03/2024	04/03/2024	11/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	20	No hay horario para el alumno. Es autoformativo.	
LA IMAGEN PERSONAL PARA GOBERNANTAS Y CAMARERAS DE PISO	29/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 16:00 a 20:00 h.	Benidorm
PIZZA NAPOLITANA	28/02/2024	04/03/2024	08/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
SERVICIO Y CATA DE CAVAS DE REQUENA	03/03/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	17:00 a 21:00 h	Requena
DULCES TÍPICOS DE SEMANA SANTA.	28/02/2024	04/03/2024	06/03/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
CÓMO MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN UN ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO.	28/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
ACEITE DEL SENIA: FORMACIÓN TEÓRICA Y CATA	19/02/2024	04/03/2024	11/03/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	9	09:00 a 13:30 horas.	Morella
SALSAS CALIENTES Y FRÍAS	29/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz
ANIMACIÓN TURÍSTICA (ADECUADO A LA ESPECIALIDAD FORMATIVA HOTT0009)	29/02/2024	04/03/2024	15/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	50	de 09:00 a 14:00 h.	Benidorm
ONLINE DISEÑO DE PACKS TURÍSTICOS PARA DESTINOS	03/03/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4	16.30h a 18.30 h	
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS.	28/02/2024	04/03/2024	04/03/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS (HOTA0308)	22/02/2024	04/03/2024	25/10/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	630	09:00 a 14:00 h	València
COCINA SOSTENIBLE, DESPERDICIO CERO	23/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30	Eix/Elche
TÉS, TISANAS E INFUSIONES	29/02/2024	04/03/2024	04/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
COCINA DE AUTOR SOL REPSOL	01/03/2024	04/03/2024	04/03/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 20.30h en aula de cocina	Alcoi/Alcoy
COCINA SIN FUEGO	29/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 15:30 a 19:30 h	Benidorm
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. (HOTR0208)	20/02/2024	04/03/2024	21/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	290	De 9:00 a 15:00 h.	Torreveja
DECORACIÓN DE ESPACIOS PARA GOBERNANTAS Y CAMARERAS DE PISO	01/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h.	Gandia

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MAR1	05/03/2024	05/03/2024	08/03/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
DINÁMICAS DE COMUNICACIÓN: LENGUA DE SIGNOS ESPAÑOLA Y SAAC (I)	29/02/2024	05/03/2024	14/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	16	5, 7,12,14 / 03 de 10:00 a 14:00 h.	Benidorm
ALOJAMIENTO: IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE UPSELL E INCENTIVOS	29/02/2024	05/03/2024	05/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
VINOS MEDITERRÁNEOS VERSUS VINOS ATLÁNTICOS	02/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
GUÍAS DE TURISMO: LA LONJA Y SU ENTORNO.	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
INICIACIÓN AL USO EFECTIVO DE LAS REDES SOCIALES	03/03/2024	06/03/2024	06/03/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (HOTR0108)	20/02/2024	06/03/2024	06/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	350	De 9:00 a 15:00 h.	Torrevieja
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	28/02/2024	06/03/2024	06/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Onda
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	29/02/2024	07/03/2024	07/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Benicarló
PRESENCIA EJECUTIVA DE LA MUJER EN LA EMPRESA TURÍSTICA	05/03/2024	08/03/2024	08/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
ELABORACIÓN DE PAN, MASAS Y POSTRES SIN GLUTEN	05/03/2024	11/03/2024	14/03/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	16	Lunes a jueves de 9 a 13h	Gandia
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	06/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
GRANDES JEFES DE COCINA Y ALTA GASTRONOMÍA: JOSÉ MANUEL MIGUEL (RTE. BEAT)	06/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
OPERACIONES BASICAS DE COCINA (HOTR0108)	16/02/2024	11/03/2024	21/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	350	Lunes, jueves y viernes, de 8:30 a 13:30 h. Mart y Miércol, 8:30 a 14:30 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
APLICACIONES DE HOJAS DE CÁLCULO PARA GOBERNANTAS Y CAMARERAS DE PISOS	07/03/2024	11/03/2024	13/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	9	de 16:30 a 19:30 h.	Benidorm
COCINAS DEL MUNDO: LÍBANO.	06/03/2024	11/03/2024	13/03/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torrevieja
CURSO DE CORTE DE JAMÓN.	06/03/2024	11/03/2024	13/03/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torrevieja
COCINEROS/AS DE LA MARINA ALTA: OCTAVIO Y NOELIA. RESTAURANTE OCTAVIO,S. DÉNIA (ALICANTE)	07/03/2024	11/03/2024	12/03/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
BUÑUELOS DE CALABAZA VALENCIANOS	07/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
TRATAMIENTO DE PLAGAS URBANAS PARA INSTALACIONES TURÍSTICAS: CHINCHES	07/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	4	de 15:30 a 19:30 h.	Benidorm
MENÚS ADAPTADOS A ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y DIETAS VEGETARIANAS	07/03/2024	11/03/2024	12/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	8	de 15:30 a 19:30 h	Benidorm
PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE QUESOS	05/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	4	De 16.00 a 20.00	Elx/Elche
CATA DE ACEITES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA Y SUS APLICACIONES CULINARIAS	07/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16:30 a 20:30h en Cafeteria L'Assaig	Alcoi/Alcoy

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	07/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 09:00 a 14:00 h. Lunes	Dénia
ELABORACIÓN Y DISEÑO DE CARTA DE VINOS	10/03/2024	12/03/2024	12/03/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 20.30h. Pendiente Aula	Alcoi/Alcoy
ELABORACIÓN DE COMBINADOS CON GINEBRAS	05/03/2024	12/03/2024	12/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN MAR	12/03/2024	12/03/2024	14/03/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
BOMBONES ARTESANOS CON SABORES NOVEDOSOS	09/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
ESCAPARATISMO PARA TIENDAS Y COMERCIOS	10/03/2024	13/03/2024	13/03/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
GUÍAS DE TURISMO: LA PROVINCIA DE ALICANTE Y LA GUERRA CIVIL	09/03/2024	13/03/2024	13/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	06/03/2024	13/03/2024	13/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Santa Magdalena de Pulpis
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	07/03/2024	14/03/2024	14/03/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	20/03/2024	22/03/2024	22/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS EN EL ENTORNO HOSTELERO	20/03/2024	25/03/2024	25/03/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas	Morella
COMO DIRIGIR UN DEPARTAMENTO COMERCIAL Y DE MARKETING EN HOTELES	19/03/2024	25/03/2024	26/03/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	8	De 9.30 a 13.30	Eix/Elche
TOTAL PROFIT: LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS DE COSTES Y RENTABILIDAD DE NUESTRO NEGOCIO	20/03/2024	25/03/2024	26/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRODUCTOS DE VANGUARDIA: GELIFICANTES, ESPESANTES, EMULSIONANTES	20/03/2024	25/03/2024	27/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	12	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
ONLINE CANVA PARA EDICION DE FOLLETOS Y CARTELERIA	24/03/2024	25/03/2024	27/03/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	9	16.00 H A 19.00H	
ONLINE REDES SOCIALES EN LA EMPRESA TURÍSTICA	24/03/2024	25/03/2024	15/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	25	No hay horario establecido para el alumno. Es autoformativo con tutor.	
CAMARERO DE RESTAURANTE, TERRAZAS Y BEACH CLUB	15/03/2024	25/03/2024	21/06/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	350	lunes y viernes 9 a 13h, martes y jueves 9 a 16h y miércoles 9 a 14h	Gandia
REPOSTERÍA JAPONESA	21/03/2024	25/03/2024	26/03/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 16:00 a 20:00 h.	Dénia
FRAPPÉS Y BATIDOS	22/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 12h	Gandia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	24/03/2024	26/03/2024	26/03/2024	CDT BENIDORM	cdt_benidorm@turismecv.es	5	de 9:00 a 14:00 h.	Benidorm
LA COCINA DEL PESCADO DE ROCA	24/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
GUÍAS DE TURISMO: EL MODERNISMO EN VALENCIA	25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
ALOJAMIENTO: INFORMACIÓN TURÍSTICA PARA RECEPCIONISTAS DE HOTEL	23/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	27/03/2024	28/03/2024	28/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Ontinyent
OPERACIONES BASICAS DE PASTELERÍA (HOTR0109)	15/03/2024	02/04/2024	16/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	410	De 09:00 a 15:00 h.	Dénia
DESTINOS INTELIGENTES Y HERRAMIENTAS ÚTILES PARA DESTINOS TURÍSTICOS	01/04/2024	04/04/2024	04/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
COCINA JAPONESA: SUSHI Y RAMEN	04/04/2024	08/04/2024	09/04/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	8	De 16.30 a 20.30 horas en aula de cocina	Alcoi/Alcoy
LA IA EN LA GESTION DE LAS OFICINAS DE TURISMO	03/04/2024	08/04/2024	08/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 14.30h.y de 15.30 a 18.30h.	Alacant/Alicante
INGENIERÍA DE MENÚ BASADOS EN LA MATRIZ DE LA BCG	03/04/2024	08/04/2024	09/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
CATA DE VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA	04/04/2024	08/04/2024	08/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	4	De 16:00 a 20:00 h. Martes.	Dénia
CORTE DE JAMÓN	05/04/2024	09/04/2024	09/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	4	De 16:00 a 20:00 h. Martes.	Dénia
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ABR1	09/04/2024	09/04/2024	12/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
COCINA PARA INTOLERANTES A LA LACTOSA	04/04/2024	09/04/2024	12/04/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	16	Martes a viernes de 9 a 13h	Gandia
CÓMO ELABORAR UNA CARTA DE VERANO ATRACTIVA Y RENTABLE PARA MI TERRAZA	04/04/2024	09/04/2024	09/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9:00 a 15:00 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ELABORACIONES DELANTE DEL CLIENTE: STEAK TARTAR	04/04/2024	09/04/2024	09/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
CONDUCCIÓN DE GRUPOS EN BARRANCOS	05/04/2024	09/04/2024	12/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	32	De 10:00 a 18:00 h.	Dénia
CONTABILIDAD Y GESTIÓN DEL IVA PARA AGENCIAS DE VIAJES	04/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	12	De de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
PRIMEROS AUXILIOS EN SALA	07/04/2024	10/04/2024	10/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	4	09:00 a 13:00 horas-	Morella
MONASTRELL ALICANTE VS MURCIA	06/04/2024	10/04/2024	10/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	04/04/2024	11/04/2024	11/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CREACIÓN Y EDICIÓN DE VIDEOS	03/04/2024	11/04/2024	11/04/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	4	De 9:30 a 13:30	Eix/Elche
DESTINOS INTELIGENTES Y HERRAMIENTAS ÚTILES PARA EMPRESAS TURÍSTICAS	08/04/2024	11/04/2024	11/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	10/04/2024	12/04/2024	12/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red Cdt te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
ONLINE FRANCÉS	14/04/2024	15/04/2024	15/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	25	Horario libre para el alumno, siempre que sea entre las fechas del curso.	
ONLINE ITALIANO TURÍSTICO	14/04/2024	15/04/2024	30/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	40	Horario libre.	
ONLINE ALEMAN TURÍSTICO	14/04/2024	15/04/2024	30/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	40		
LA EXCELENCIA DE LA COCINA MEDITERRÁNEA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	11/04/2024	15/04/2024	26/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	40	09:30 a 13:30 h	València
ELABORACIÓN DE MENÚS PARA LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ADEMUZ	11/04/2024	15/04/2024	16/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz
INTRODUCCIÓN AL LENGUAJE DE SIGNOS	08/04/2024	15/04/2024	06/05/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	12	De 09.30 a 12.30	Eix/Elche
LOCAL FOOD: ELABORACIONES FRESCAS Y NATURALES CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD	10/04/2024	15/04/2024	18/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	16	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
COCINAS DEL MUNDO: VIETNAM.	10/04/2024	15/04/2024	17/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
CÓMO HACER TUS PROPIOS SIROPES.	10/04/2024	15/04/2024	17/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
MARKETING DIGITAL EN REDES SOCIALES	10/04/2024	15/04/2024	16/04/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	8	De 16.30 a 20.30h.Pendiente Aula	Alcoi/Alcoy
COCINA ARQUEOLÓGICA, HISTORIA Y SABOR	02/04/2024	15/04/2024	15/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
ELABORACIÓN BÁSICA DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	11/04/2024	15/04/2024	17/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	12	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	11/04/2024	15/04/2024	15/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 15:30 a 20:30 h.	Dénia
COCINAR CON PRODUCTOS DEL MAR	10/04/2024	15/04/2024	10/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	100	Miércoles, jueves y viernes de 9 a 14h	Gandia
PASTELERÍA DULCE Y SALADA PARA CATERING Y CELEBRACIONES. NIVEL I	08/04/2024	15/04/2024	15/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	De 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
SERVICIO DE SALA	08/04/2024	15/04/2024	26/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	40	de 16 a 20 h.	Vinaròs
COCTELERÍA.	10/04/2024	15/04/2024	09/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	90	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.	10/04/2024	15/04/2024	15/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
ELABORAR UNA CARTA DE VERANO ATRACTIVA Y RENTABLE PARA MI TERRAZA	12/04/2024	15/04/2024	18/04/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	20	De lunes a jueves de 9h a 14h.	Gandia
OPERADORES PARA PARQUES DE AVENTURAS	11/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	10	09:00 a 14:00 horas	Morella
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	11/04/2024	16/04/2024	19/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	09/04/2024	16/04/2024	16/04/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	5	De 9 a 14	Eix/Elche
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	14/04/2024	16/04/2024	16/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red Cdt te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
CHAT GPT: USO Y POSIBILIDADES DEL CHAT DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL GPT PARA EL SECTOR TURÍSTICO Y HOS	12/04/2024	16/04/2024	16/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (Almuerzo incluido)	Dénia
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN ABR	16/04/2024	16/04/2024	18/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
CÓMO CREAR UN SERVICIO DE DELIVERY EN TU RESTAURANTE	10/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 17:30 a 19:30h.	Onda
CURSO BÁSICO DE INGLÉS. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTES	17/04/2024	22/04/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	52	09:30 a 13:30 h	València
DE CAMARERO/A DE PISOS A GOBERNANTA	15/04/2024	22/04/2024	22/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	90	de lunes a viernes, de 9 a 14 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
ONLINE STORYTELLING: SABER REDACTAR PARA CONQUISTAR A TU FUTURO CLIENTE	21/04/2024	22/04/2024	23/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4	16.30 h a 18.30 h	
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ABR3	22/04/2024	22/04/2024	25/04/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
MENÚ MEDITERRÁNEO, SALUDABLE Y VEGETARIANO	15/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	De 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
INICIACIÓN A LA COCTELERÍA	17/04/2024	22/04/2024	29/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	24	09:30 a 13:30 h	València
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	17/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
CÓMO UTILIZAR LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA SACAR EL MÁXIMO PROVECHO EN TU EMPRESA.	17/04/2024	22/04/2024	23/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
CURSO DE BARISTA.	17/04/2024	22/04/2024	24/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
CURSO DE SALAZÓN.	17/04/2024	22/04/2024	23/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
POSTRES INDIVIDUALES EN RESTAURACIÓN	14/04/2024	22/04/2024	22/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 14 h.	Orpesa/Oropesa del Mar
MÉTODOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA	18/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	8	09:00 a 14:00 y de 15:30 a 18:30 horas.	Morella
ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANOS	16/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 14 h.	Alcalà de Xivert / Alcossebre
LA COCTELERÍA CON PRODUCTOS DE TEMPORADA	22/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	Riba-roja de Túria
LA FRITURA DE PESCADO	21/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - HARINAS Y DERIVADOS	22/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	5	de 9 a 14h	Gandia
ATENCIÓN AL CLIENTE CLIENTE PARA CAMAREROS	19/04/2024	23/04/2024	25/04/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	12	De 16:00 a 20:00	Elx/Elche
APROVECHA LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA EL TURISMO	19/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
PLATOS CON PRODUCTO DO COMUNITAT VALENCIANA: LA HORCHATA	19/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE APARTAMENTOS TURÍSTICOS. CREACIÓN DE CLUB DE PRODUCTO	18/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 16 a 20h	Torreblanca
PROTOCOLO PARA PRESTAR UN BUEN SERVICIO DE VINOS	18/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
AVANCE EN EL USO EFECTIVO DE LAS REDES SOCIALES	21/04/2024	24/04/2024	24/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
GUÍAS DE TURISMO: EL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	10.00 h a 13.00 h. Primer día en el Cdt Valencia	València
COCTELERÍA COMO SERVICIO ADICIONAL DE MI RESTAURANTE	20/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	18/04/2024	25/04/2024	25/04/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)	16/04/2024	26/04/2024	29/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	350	De 09:00 a 15:00 h.	Dénia
TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	25/04/2024	29/04/2024	19/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	120	09:00 a 13:00 h	València
CONOCER Y DAR VALOR A LOS PRODUCTOS DE TU ZONA	15/04/2024	29/04/2024	29/04/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas.	Morella
DESTILADOS MEXICANOS.	24/04/2024	29/04/2024	29/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	4	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
NUTRICIÓN HEALTHY E INGENIERÍA DE MENÚS PARA RESTAURACIÓN	25/04/2024	29/04/2024	30/04/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 16:00 a 20:00 h. Lunes y martes	Dénia
CURSO ANTONIO CARLOS GARCÍA. CAMPEÓN MUNDIAL EN ROMA DE LA PIZZA 2023.	24/04/2024	29/04/2024	30/04/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	01/05/2024	03/05/2024	03/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
TAPAS D' ACI	03/05/2024	06/05/2024	07/05/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	8	De 16.30 a 20.30 horas en aula de cocina	Alcoi/Alcoy
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE, MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALÉRGICOS	01/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	4	09:00 a 13:00 horas	Morella
ARROCES, FIDEUÁS, GAZPACHOS, CALDERETAS Y CALDEROS	29/04/2024	06/05/2024	30/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	80	De 09.00 a 14.00h.(lunes a jueves)	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	03/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 15:30 a 20:30 h. Lunes	Dénia
CURSO SOL REPSOL. AURORA TORRES.	01/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS	05/05/2024	06/05/2024	10/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	20	16.00h a 20.00h	Algemesí
MENÚS DE ORIGEN VEGETAL: PLANT BASED	01/05/2024	06/05/2024	14/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.(solo lunes y martes)	Alacant/Alicante
LA HORCHATA VALENCIANA. CONOCIMIENTO Y CATA.	02/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS.	01/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MAY1	06/05/2024	06/05/2024	09/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
INGLÉS PARA TRABAJADORES DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES	02/05/2024	06/05/2024	05/06/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	30	De 16:00 a 19:00	Elx/Elche
VINOS BLANCOS PARA VERANO	03/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS DEL DÍA	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:30 a 20.30 h	Ontinyent
APROVECHA TODOS LOS RECURSOS DE TU RESTAURANTE.HACIA UN DESPERDICIO CERO.	30/04/2024	07/05/2024	07/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
GUÍAS DE TURISMO: EL CENTRO DE ARTE HORTENSIA HERRERO.	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4		València
HELADOS ARTESANOS	03/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
PRIMEROS AUXILIOS, SOPORTE VITAL BÁSICO (SVB) Y USO DE DESFIBRILACIÓN EXTERNA AUTOMÁTICA (DEA)	05/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	09:30 a 12:30 h	València
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	02/05/2024	07/05/2024	10/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
COCINAR CON BRASAS COCINA MEDITERRÁNEA	06/05/2024	07/05/2024	07/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	16:30 a 20:30 h	Riba-roja de Túria
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	30/04/2024	08/05/2024	08/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CÓMO USAR WHATSAPP BUSINESS EN TU NEGOCIO TURÍSTICO	30/04/2024	08/05/2024	08/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
RUTA BOTÁNICA Y USO DE PLANTAS DE LA REGIÓN	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16.00h a 20.00h	Tuéjar
CONOCE Y APLICA EL TURISMO REGENERATIVO	06/05/2024	09/05/2024	09/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas	Morella
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	02/05/2024	09/05/2024	09/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	08/05/2024	10/05/2024	10/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Villar del Arzobispo
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	03/05/2024	13/05/2024	26/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	290	De 09:00 a 15:00 h. De lunes a viernes.	Dénia
COCINERO - ARROCERO	05/05/2024	13/05/2024	07/06/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	100	Liunes a viernes de 9 a 14h	Gandia
TÉCNICAS DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO	09/05/2024	13/05/2024	15/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	12	09:30 a 13:30 h	València
ELABORACIONES DELANTE DEL CLIENTE: CREPES	09/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
VINOS PARA PRINCIPIANTES: SABER RECOMENDAR UN VINO ADECUADO PARA CADA COMIDA	10/05/2024	13/05/2024	03/06/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	20	Los lunes 13, 20, 27 mayo y 3 junio de 9 a 14h	Gandia
MARIDAJES CON CERVEZA	09/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 20.30 en Cafeteria L'Assaig	Alcoi/Alcoy

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
PANES DE AYER, HOY Y SIEMPRE. CONOCIMIENTO Y SERVICIO	06/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FREE POURING "VERTIDO LIBRE".	08/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveija@turismecv.es	4	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveija
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA VEGANA COMO OPCIÓN Y ALTERNATIVA A LA TRADICIONAL	09/05/2024	13/05/2024	14/05/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 16:00 a 20:00 h.	Dénia
DIETAS ESPECIALES	09/05/2024	13/05/2024	14/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz
ONLINE TURISMO FAMILIAR ACCESIBLE: NORMATIVA Y SINERGIAS.	12/05/2024	13/05/2024	14/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4	16.30 a 18.30H	
CURSO BÁSICO DE SALA	09/05/2024	13/05/2024	17/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	25	09:00 a 14:00 h	València
COCINA VEGANA.	08/05/2024	13/05/2024	15/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveija@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveija
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN MAY	14/05/2024	14/05/2024	16/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
REPOSTERÍA VEGANA	07/05/2024	14/05/2024	14/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
INTRODUCCIÓN A LAS APLICACIONES DE LA IA EN HOSTELERÍA	10/05/2024	14/05/2024	14/05/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 19.30h. Pendiente Aula	Alcoi/Alcoy
ELABORACIÓN DE PLANES DE EMERGENCIA PARA EMPRESAS DE TURISMO ACTIVO	09/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	10	09:00 a 14:00 horas.	Morella
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	13/05/2024	14/05/2024	14/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Riba-roja de Túria
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	09/05/2024	14/05/2024	17/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
CARTELERÍA CON CANVA. NIVEL AVANZADO	08/05/2024	15/05/2024	15/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ONLINE GESTIÓN DEL SERVICIO DE CÁTERING	14/05/2024	15/05/2024	30/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	20	No hay horario determinado	
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	13/05/2024	17/05/2024	22/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	20	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MAY3	20/05/2024	20/05/2024	23/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
MARKETING DIGITAL EN EL SECTOR TURÍSTICO Y POSICIONAMIENTO	19/05/2024	20/05/2024	22/05/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	9	16.00h a 19.00h	
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	15/05/2024	20/05/2024	20/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
APLICACIONES DEL HELADO EN EL RESTAURANTE	16/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
MINI PASTELERÍA PARA EVENTOS	15/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
MEJORA TU ELABORACIÓN DE MASAS DE PAN	06/05/2024	20/05/2024	20/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	8	09:00 a 14:00 y de 15:30 a 18:30 horas	Morella
BASES DE LA COCTELERÍA.	15/05/2024	20/05/2024	23/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveija@turismecv.es	16	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveija
COCINA SOLETE. LA BIEN PAGÁ.	15/05/2024	20/05/2024	20/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveija@turismecv.es	8	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveija

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
SOSTENIBILIDAD Y APROVECHAMIENTO EN LA COCINA	18/05/2024	20/05/2024	20/05/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 19.30h. Pendiente Aula	Alcoi/Alcoy
COMUNICACIÓN EFECTIVA EN EL SECTOR TURÍSTICO	16/05/2024	20/05/2024	24/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	20	09:30 a 13:30 h	València
VENTA SUGESTIVA EN BAR Y RESTAURANTE	16/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h.	Dénia
OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN EL SECTOR TURÍSTICO EN EL RINCÓN DE ADEMUZ	16/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Casas Altas
COCINA REFRESCANTE Y ATRACTIVA PAR EL VERANO: ENSALADAS, GAZPACHOS Y CREMAS FRÍAS	17/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	De 9 a 13h	Gandia
GESTIÓN DE RESEÑAS Y COMENTARIOS DE NUESTRA EMPRESA EN LAS REDES	17/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h.	Gandia
TAPAS GOURMET Y SU PRESENTACIÓN	14/05/2024	21/05/2024	21/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
GUIAS DE TURISMO: EL CORPUS CHRISTI EN VALENCIA	20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16:30 a 20:30 h	València
ANCLAJES PARA DEPORTES DE MONTAÑA	19/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	10	09:00 a 14:00 horas	Morella
CAP CUT, HERRAMIENTA PARA EDICIÓN DE VIDEO. SU USO EN EL SECTOR TURÍSTICO	15/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 17:30 a 19:30 h.	Onda
INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES	21/05/2024	22/05/2024	07/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	24	6 sesiones 22, 24, 29, 31 Mayo, 5 y 7 de junio de 16.00h a 20.00h	Algemesí
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA HOSTELERÍA. CHATGPT NIVEL II	15/05/2024	22/05/2024	22/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	22/05/2024	24/05/2024	24/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	18/05/2024	25/05/2024	25/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
ANÁLISIS DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES	23/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
CÓMO MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN MI ESTABLECIMIENTO	22/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
COCINA VEGETARIANA	23/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	8	De 16.30 a 20.30 horas en aula de cocina	Alcoi/Alcoy
POSTRES DE VERANO PARA CELIACOS	23/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
POSTRES CON FRUTA DE TEMPORADA.	22/05/2024	27/05/2024	29/05/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	12	De 9:30 a 13:30 h.	Torrevieja
ARROCERO.	22/05/2024	27/05/2024	27/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torrevieja@turismecv.es	100	De 9:00 a 14:00 h.	Torrevieja
CATA DE ACEITES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA Y SUS APLICACIONES CULINARIAS	22/05/2024	27/05/2024	27/05/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	4	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	20/05/2024	28/05/2024	28/05/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Vinaròs

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
HOSPEDERÍAS GUARDIA CIVIL- CÓMO HACER EL REGISTRO DE VIAJEROS	26/05/2024	28/05/2024	28/05/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 horas	Morella
MOJITOS Y CAIPIRIÑAS	24/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	CDT GANDIA	cdt_gandia@turismecv.es	8	Martes y miércoles de 9 a 13h	Gandia
MEJORA TU ELABORACIÓN Y RELLENO DE MASAS DE PASTERERÍA	20/05/2024	02/06/2024	02/06/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	8	09:00 a 14:00 y de 15:30 a 18:30 horas.	Morella
COQUES DE LA PROVINCIA DE CASTELLÓN	28/05/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 15 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS.	29/05/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
COCINAS DEL MUNDO: COCINA MEJICANA	29/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRIMEROS AUXILIOS, SOPORTE VITAL BÁSICO (SVB) Y USO DE DESFIBRILACIÓN EXTERNA AUTOMÁTICA (DEA)	30/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16:30 a 19:30 h	Villar del Arzobispo
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS JUN1	03/06/2024	03/06/2024	06/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
JOSÉ MANUEL MARCOS CANDELA.	29/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
LA FIDEUÁ DE GANDÍA	02/06/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	16:30 a 20:30 h	Riba-roja de Túria
PASTERERÍA DE VITRINA PARA RESTAURANTES	29/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
VINOS D.O.P YECLA Y JUMILLA	01/06/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT ALCOI	cdt_alcoi@turismecv.es	4	De 16.30 a 20.30 en Cafeteria L'Assaig	Alcoi/Alcoy
GUÍAS DE TURISMO: LOS POBLADOS MARÍTIMOS Y SU ENTORNO	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
HOTELES Y CASAS RURALES: PREPARA TU HABITACIÓN SEGUN LA ÉPOCA DEL AÑO	02/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	CDT MORELLA	cdt_morella-elsports@turismecv.es	10	09:00 a 14:00 horas	Morella
ETIQUETADO DE ALIMENTOS	30/05/2024	05/06/2024	05/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
LA VENTA SUGESTIVA EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	01/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
VINOS BLANCOS REFRESCANTES DE LA COMUNITAT VALENCIANA	03/06/2024	10/06/2024	10/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
CÓMO INCLUIR EL DÁTIL EN LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA DENTRO DE UNA COCINA PROFESIONAL.	05/06/2024	10/06/2024	11/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
FOTOGRAFÍA EN ACTIVIDADES DE TURISMO ACTIVO Y DE NATURALEZA	05/06/2024	10/06/2024	10/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h	Alacant/Alicante
COCTELERÍA SALUDABLE SIN ALCOHOL	04/06/2024	10/06/2024	11/06/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	8	De 16.00 a 20.00	Eix/Elche
MEJORA DE LA GESTION DE CUENTAS TRIP ADVISOR Y GOOGLE MY BUSINESS	09/06/2024	10/06/2024	12/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	9	16,00 h a 19,00	

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	06/06/2024	10/06/2024	10/06/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 09:00 a 14:00 h.	Dénia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	09/06/2024	11/06/2024	11/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent
ASTROTURISMO EN EL ALTO TÚRIA	10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	17.00 h a 21.00h	Tuéjar
ONLINE GESTIÓN DE ALÉRGICOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN JUN	11/06/2024	11/06/2024	13/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	4		
TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN	08/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	06/06/2024	13/06/2024	13/06/2024	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	12/06/2024	14/06/2024	14/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS JUN3	17/06/2024	17/06/2024	20/06/2024	CDT E-FORMACION	cdt_e@turismecv.es	8		
CÓMO CONSEGUIR CERTIFICACIONES OFICIALES DE RESTAURACIÓN SOSTENIBLE.	12/06/2024	17/06/2024	18/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	8	De 9:30 a 13:30 h.	Torreveja
GAZPACHOS, CARPACCIOS, ESCABECHES Y SOPAS Y CRÉMAS FRÍAS DE VERANO	13/06/2024	17/06/2024	18/06/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS.	12/06/2024	17/06/2024	17/06/2024	CDT TORREVIEJA	cdt_torreveja@turismecv.es	5	De 9:00 a 14:00 h.	Torreveja
VERRINES: LOS MEJORES POSTRES EN VASITOS, ELEGANTES, ORIGINALES Y DELICIOSOS	20/06/2024	24/06/2024	25/06/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	18/06/2024	25/06/2024	28/06/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	20	De 15:00 a 20:00	Elx/Elche
GESTION DE INVENTARIO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE	26/06/2024	01/07/2024	02/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
PRESENTACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES EN SALA	26/06/2024	01/07/2024	02/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	8	De 09.30 a 13.30h.	Alacant/Alicante
COCTELERÍA ESTIVAL	27/06/2024	01/07/2024	02/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h.	Dénia
BOCADILLOS Y PINCHOS CREATIVOS	01/07/2024	02/07/2024	02/07/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	OJO ESTE ES EL HORARIO: 16.30 a 20:30 h	Ontinyent
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	04/07/2024	08/07/2024	08/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 09:00 a 14:00 h. Lunes	Dénia
SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	03/07/2024	08/07/2024	08/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	5	De 09.00 a 14.00h.	Alacant/Alicante
SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN	03/07/2024	08/07/2024	08/07/2024	CDT ALICANTE	cdt_alicante@turismecv.es	3	De 09.30 a 12.30h.	Alacant/Alicante
COMUNICACIÓN EMPRESARIAL	11/07/2024	15/07/2024	16/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	8	De 10:00 a 14:00 h. Lunes y martes.	Dénia
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	18/07/2024	22/07/2024	22/07/2024	CDT DENIA	cdt_denia@turismecv.es	5	De 09:00 a 14:00 h.	Dénia

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red Cdt te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	16/07/2024	25/07/2024	30/07/2024	CDT ELX	cdt_elx@turismecv.es	20	De 9.00 a 14.00	Elx/Elche

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es