

# CURSOS GRATUITOS PARA PERSONAS OCUPADAS

## PRIMER SEMESTRE DE 2026

Cursos destinados a personas ocupadas del sector de la Hostelería y el Turismo, impartidos en **modalidad presencial, online y/o semipresencial.**

DENOMINACIÓN	DURACIÓN	OBJETIVOS	MODALIDAD FORMATIVA
<b>HOTR0009 COCINA SANA</b>	35 horas	Adquirir los fundamentos básicos en dietética, productos y técnicas culinarias saludables	ONLINE
<b>COMM123PO NEUROMARKETING</b>	60 horas	Conocer en la práctica el alcance de los conceptos asociados al Neuromarketing y su aplicabilidad analizando casos reales y estudiando los efectos que la publicidad y las marcas tienen en la mente además de proporcionar un conjunto de recursos para desarrollar estrategias exitosas	ONLINE
<b>HOTR020PO COCINA PARA CELÍACOS</b>	35 horas (5 P+ 30 OL)	Adquirir los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.	SEMIPRESENCIAL
<b>HOTT0025 FUNDAMENTOS DEL BIG DATA Y APLICACIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO</b>	50 horas (5 P+ 45 OL)	Adquirir conocimientos sobre el Big Data y su aplicación en el sector turístico	SEMIPRESENCIAL
<b>HOTR0054 ELABORACIÓN DE CAFÉ Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN</b>	55 horas (25 P+ 30 OL)	Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café expreso, realizar el análisis sensorial y confección de una carta de café	SEMIPRESENCIAL
<b>MF0032_2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE (DE INAI0208)</b>	160 horas (80 P+ 80 OL)	Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial	SEMIPRESENCIAL
<b>HOTR0004 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN</b>	10 horas	Adquirir conocimientos del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contienen ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias presentados sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades	PRESENCIAL

Cursos destinados a **personas ocupadas** del sector de la Hostelería y el Turismo, impartidos en **modalidad presencial, online y/o semipresencial.**

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente **solicitud**, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y/o de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura, o por correo electrónico a [estudiaeshaex.sexpe@juntaex.es](mailto:estudiaeshaex.sexpe@juntaex.es). Deberá aportarse junto a la solicitud **CV actualizado**, copias de **DNI** y de **documentación acreditativa de condición de persona ocupada** (cabecera de nómina, contrato o vida laboral).

Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz)  
Tlfs: 924 488 100/ 924 488 118/ 924 488 101/ 924 488 103  
E-mails: [eshaex.sexpe@juntaex.es](mailto:eshaex.sexpe@juntaex.es)/ [estudiaeshaex.sexpe@juntaex.es](mailto:estudiaeshaex.sexpe@juntaex.es)