

CURSOS ONLINE GRATUITOS SECTOR HOSTELERÍA Y TURISMO



Cursos subvencionados al 100% con diploma especialidad SEPE y destinados a la recualificación de personas trabajadoras, autónomos y en ERTE



CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS	MODALIDAD
ADGD268PO	TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES	20	TELEFORMACIÓN
COMM031PO	MARKETING ON LINE: DISEÑO Y PROMOCIÓN DE SITIOS WEB	30	TELEFORMACIÓN
HOTT003PO	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50	TELEFORMACIÓN
COMT081PO	SISTEMAS DE RESERVA ON LINE: PROPERTY MANAGEMENT SYSTEM	50	TELEFORMACIÓN
HOTT008PO	RESERVAS AÉREAS	30	TELEFORMACIÓN
HOTT009PO	RESERVAS DE COCHES TRANSACCIONAL	30	TELEFORMACIÓN
HOTT010PO	RESERVAS DE HOTELES TRANSACCIONAL	30	TELEFORMACIÓN
HOTR020PO	COCINA PARA CELIACOS	35	TELEFORMACIÓN
INAD052PO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25	TELEFORMACIÓN
SANP034PO	SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	50	TELEFORMACIÓN
SEAD03	PREVENCIÓN POR COVID- 19 EN LA MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	10	MIXTA
SSCE042PO	INTERVENCIÓN PARA REDUCIR LA ACCIDENTALIDAD VIAL	20	TELEFORMACIÓN
TMVI064PO	EFFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN	20	TELEFORMACIÓN
ADGD09	RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURISTICO	20	MIXTA
HOTR24	PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA	20	MIXTA

 654 89 51 66

 corporacionvertice.com



CURSOS GRATUITOS

Código: HOTT003PO

Horas: 50

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

OBJETIVOS

Aprenderás a Adquirir los fundamentos necesarios sobre los diferentes servicios y destinos turísticos, aplicando las técnicas de marketing necesarias para su comercialización.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL TURISMO

- 1.1 Definición De Turismo Y Turista.
- 1.2 El Turismo Como Fenómeno.
- 1.3 Breve Historia Del Turismo.
- 1.4 Gestión De Los Servicios Turísticos.
- 1.5 El Servicio Turístico, Calidad.
- 1.6 Casos Prácticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESTINOS TURÍSTICOS

- 2.1 Definición.
- 2.2 Tipos De Turismo.
- 2.3 Clasificación Según El Tipo De Turismo.
- 2.4 Conceptos.
- 2.5 El Marketing Y Los Destinos Turísticos.
- 2.6 Clasificación.
- 2.7 Casos Prácticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIOS TURÍSTICOS

- 3.1 Servicios Turísticos.
- 3.2 Empresas Turísticas.
- 3.3 Casos Prácticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

- 4.1 Definición.
- 4.2 Legislación.
- 4.3 Características.
- 4.4 Normativa Y Clasificación De Alojamientos.
- 4.5 Casos Prácticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ECOTURISMO O TURISMO SOSTENIBLE

- 5.1 Definición.
- 5.2 Conceptos Básicos.
- 5.3 ¿Cuándo Y Por Qué Surge El Ecoturismo?
- 5.4 Repercusión Internacional.
- 5.5 Actividad Turística.
- 5.6 Educación Ecoturismo.
- 5.7 Casos Prácticos.

Código: COMM031PO

Horas: 30

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

MARKETING ON LINE: DISEÑO Y PROMOCIÓN DE SITIOS WEB

OBJETIVOS

Aprenderás a Realizar las operaciones básicas de diseño y promoción de sitios web teniendo en cuenta el comportamiento del cliente on line, la navegabilidad y las técnicas de publicidad on line, a partir del marketing on line.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERNET MARKETING: CONCEPTOS GENERALES Y HERRAMIENTAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PLAN DE MARKETING.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL COMPORTAMIENTO DEL CLIENTE ONLINE.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO PROMOCIONAR Y CONSTRUIR UN SITIO WEB.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NAVEGABILIDAD.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ¿QUIÉNES CONSTRUYEN LOS WEB SITES?.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALGUNOS CONSEJOS ADICIONALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALGUNOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA PUBLICIDAD ONLINE.

CURSOS GRATUITOS

Código: HOTT008PO

Horas: 30

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

RESERVAS AÉREAS

OBJETIVOS

Aprenderás a Manejar las reservas aéreas a través del Programa Amadeus.

TEMARIO

UD 1. RESERVAS AÉREAS/TRANSACCIONAL

- 1.1 Acceso al Sistema
- 1.2 Codificación de ciudades, compañías aéreas y países.
- 1.3 Consulta de vuelos.
- 1.4 Elementos obligatorios de la reserva.
- 1.5 Elementos opcionales de la reserva.
- 1.6 Recuperación de reservas.
- 1.7 Modificación de reservas.
- 1.8 Pasajeros frecuentes.
- 1.9 El sistema de Colas.
- 1.10 Ejercicio Global.

UD 2. TARIFAS AÉREAS Y EMISIÓN DE BILLETES/TRANSACCIONAL

- 2.1 Tarifas aéreas:
 - 2.1.1 Conceptos básicos en tarifas aéreas
 - 2.1.2 Consulta de Tarifas para dos puntos
 - 2.1.3 Consulta de la mejor tarifa
 - 2.1.4 Consulta de Tarifas para una ruta
 - 2.1.5 Ruta de una Tarifa
 - 2.1.6 Clases de Reserva
 - 2.1.7 Nota de la Tarifa
 - 2.1.8 Tarifas negociadas
 - 2.1.9 Cambio de moneda
 - 2.1.10 Cálculo de equipaje extra
 - 2.1.11 Ejercicio Global
- 2.2 Emisión de billetes:
 - 2.2.1 Conceptos generales y elementos mínimos en la Emisión de Billetes
 - 2.2.2 Creación de una Tarifa Automática
 - 2.2.3 Selección de una tarifa desde una lista de tarifas
 - 2.2.4 Mejor tarifa con cambio de reserva
 - 2.2.5 Creación de una Tarifa Manual
 - 2.2.6 Elemento de Forma de pago
 - 2.2.7 Elemento de Comisión
 - 2.2.8 Elemento de Compañía emisora
 - 2.2.9 Emisión de Billetes
 - 2.2.10 Billetes: Cancelación. Revalidación. Remisión. Reembolso
 - 2.2.11 Impresora ATB (reseña histórica, no evaluable)
 - 2.2.12 Reemisiones
 - 2.2.13 Reembolsos
 - 2.2.14 Ejercicio Global

UD 3. CURSO DE RESERVAS AÉREAS/GRÁFICO:

- 3.1 Elementos y proceso de una reserva.
- 3.2 Navegación por módulos
- 3.3 Búsqueda de tarifas. Clase de reserva
- 3.4 Reserva de vuelos. Elementos mínimos de la reserva
- 3.5 Recuperación de reservas. Modificación. Cancelación
- 3.6 Elementos opcionales de la reserva.
- 3.7 Reserva de asientos. Segmentos pasivos. Descuento de residentes. Vuelos en conexión. Colas. Niños y bebés. Acceso directo. Amadeus All Fares.
- 3.8 Ejercicio Global

CURSOS GRATUITOS

Código: HOTT009PO

Horas: 30

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

RESERVAS DE COCHES TRANSACCIONAL

OBJETIVOS

Aprenderás a Realizar de forma autónoma la gestión básica de una reserva de vehículos, utilizando la herramienta informática del Programa Amadeus Transaccional.

TEMARIO

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN.

UNIDAD 2. CODIFICACIÓN DE TÉRMINOS DE COCHES.

UNIDAD 3. LISTADO DE OFICINAS DE ALQUILER DE COCHES.

UNIDAD 4. DISPONIBILIDAD DE COCHES.

UNIDAD 5. CONDICIONES DE TARIFAS DE COCHES.

UNIDAD 6. RESERVA DE COCHES.

UNIDAD 7. BONO DE COCHES.

UNIDAD 8. EJERCICIO GLOBAL.

CURSOS GRATUITOS

Código: HOTT010PO

Horas: 30

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

RESERVAS DE HOTELES TRANSACCIONAL

OBJETIVOS

Aprenderás a Realizar de forma autónoma la gestión básica de una reserva de hoteles utilizando la herramienta informática del programa Amadeus Transaccional.

TEMARIO

Ud1. INTRODUCCIÓN.

Ud2. DECODIFICACIÓN DE CADENAS HOTELERAS Y DE TARIFAS.

Ud3. LISTADO DE HOTELES.

Ud4. DISPONIBILIDAD DE HOTELES.

Ud5. CARACTERÍSTICAS DEL HOTEL.

Ud6. CONDICIONES DE TARIFAS HOTELERAS.

Ud 7. RESERVA DE HOTELES.

Ud 8. EJERCICIO GLOBAL.

Código: COMT081PO

Horas: 50

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

SISTEMAS DE RESERVA ON LINE: PROPERTY MANAGEMENT SYSTEM

OBJETIVOS

Aprenderás a Determinar las necesidades de la gestión de reservas on-line y las características y requisitos de sistemas tecnológicos integrados que facilitan tanto la gestión comercial como la gestión del negocio. También poder reconocer los pasos para implantar y desarrollar un sistema de reservas on-line, comprendiendo las ventajas competitivas del E-Commerce y E-Business.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL COMERCIO ELECTRÓNICO (E-COMMERCE) Y AL NEGOCIO EN LÍNEA (EBUSINESS).

- 1.1. ¿Qué es un PMS (PROPERTY MANAGEMENT SYSTEM)?
- 1.2. La reserva, la gestión de las reservas y motores de reserva.
- 1.3. Algunos de los PMS y motores de reserva más utilizados en el mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. E-COMMERCE.

- 2.1. Internet y nuestra web.
- 2.2. Preparación, desarrollo y diseño de la página web para su comercialización on-line.
- 2.3. Cómo elegir y qué características debe integrar todo sistema de reservas on-line.
- 2.4. Gestión comercial y marketing hotelero.
- 2.5. Sistemas globales de distribución (GDS), sistemas de distribución por internet (IDS) y conglomerados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESQUEMA DE PASOS PARA PONER EN MARCHA UN SISTEMA DE RESERVAS ON-LINE Y ESQUEMA GENERAL.

- 3.1. Conceptos y Preparación.
- 3.2. Sistema de administración de la propiedad.
- 3.3. Sistema de Reservas CRS Online (Computerized Reservation System).
- 3.4. Conectividad y estructura comercial Online.
- 3.5. Estructura de la oferta e información comercial.
- 3.6. Notoriedad.
- 3.7. Portales Online y Portales Regionales.
- 3.8. IDS Generales (Sistemas de Distribución por Internet).
- 3.9. GDS (Sistemas Globales de distribución).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONCLUSIONES.

- 4.1. Esquema general de un Sistema de Reservas On line.
- 4.2. Casos de éxito.

Código: ADGD268PO

Horas: 20

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES

OBJETIVOS

Aprenderás a Adquirir los conocimientos que permitan al participante realizar correctamente la labor de tramitación de las reclamaciones y las quejas en las empresas, hoja de reclamaciones, arbitraje y vía judicial.

TEMARIO

1 UNIDAD DIDÁCTICA 1. QUEJAS Y SUGERENCIAS

- 1.1 Introducción.
- 1.2 ¿Qué es una queja?.
- 1.3. Pasos a realizar ante las quejas.
- 1.4. Descripción del proceso de gestión de quejas.
- 1.5. El tratamiento de las quejas y la recogida de información.
- 1.6. Contestación de las quejas.
- 1.7. Creación de políticas que aumenten la recepción de quejas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS RECLAMACIONES.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. ¿Qué son las hojas de reclamaciones?.
- 2.3. ¿Cómo se rellenan las hojas de reclamaciones?.
- 2.4. ¿Cómo se tramitan las hojas de reclamaciones?.
- 2.5. Claves para realizar las cartas de reclamaciones.
- 2.6. Competencias.
- 2.7. Infracciones y sanciones.
- 2.8. El arbitraje como alternativa.
- 2.9. El marco legal y las ventajas del sistema arbitral.
- 2.10. El convenio y el procedimiento.

• UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN TELEFÓNICA DE RECLAMACIONES Y QUEJAS.

- 3.1. Atender al teléfono.
- 3.2. Características de la atención telefónica.
- 3.3. El proceso de atención telefónica.
- 3.4. Atención de quejas, objeciones y reclamaciones.
- 3.5. El lenguaje.

• UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS RECLAMACIONES POR VÍA JUDICIAL.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. El juicio y su finalidad.
- 4.3. Negociar y resolver conflictos.
- 4.4. Comparecencia, conciliación pre-procesal, presentación de la demanda, citación y desarrollo de la vista.
- 4.5. Sentencia.
- 4.6. Concepto de daño moral.

COCINA PARA CELIACOS

CURSOS GRATUITOS

Código: HOTR020PO

Horas: 35

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos

OBJETIVOS

Aprenderás a 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.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CELÍACUÍA.

- 1.1 Definición de la enfermedad.
- 1.2 Síntomas de la enfermedad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN.

- 2.1 Alimentos que contienen gluten.
- 2.2 Alimentos que probablemente contienen gluten.
- 2.3 Alimentos que no contienen gluten.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO.

- 3.1 Higiene y manipulado de los alimentos.
- 3.2 Utensilios de cocina.
- 3.3 Superficie.
- 3.4 Almacenaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENÚS PARA CELIACOS.

- 4.1 Elaboración de menús aptos para celíacos.
- 4.2. Promoción en las cartas de los restaurantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECETAS SIN GLUTEN.

- 5.1. Sopas y salsas.
- 5.2. Pasta.
- 5.3. Segundos platos.
- 5.4. Masa y bollería.
- 5.5. Postres.
- 5.6. Repostería.
- 5.7. Pastas navideñas.
- 5.8. Panes y panecillos.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

Código: TMVI064PO

Horas: 20

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

EFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN

OBJETIVOS

Aprenderás a Actuar con plena conciencia de la necesidad de evitar el consumo de sustancias que disminuyan las facultades físicas y mentales requeridas para llevar a cabo una conducción segura.

TEMARIO

Ud 1. LAS DROGAS Y OTRAS SUSTANCIAS. CLASIFICACIÓN.

- 1.1 Tipos de drogas.
 - 1.1.1 Drogas depresoras del Sistema Nervioso Central.
 - 1.1.2 Drogas estimulantes del Sistema Nervioso Central.
 - 1.1.3 Drogas perturbadoras.
- 1.2. Medicamentos susceptibles de ser recetados.
 - 1.2.1 Tranquilizantes.
 - 1.2.2 Sedantes.
 - 1.2.3 Estimulantes.
- 1.3. El consumo de alcohol.
- 1.4. Otros medicamentos: Antihistamínicos, antihipertensivos, hipoglucémicos.

Ud 2. LAS DROGAS: SUS PRINCIPALES EFECTOS Y CONSECUENCIAS EN LA CONDUCCIÓN.

- 2.1. Sintomatología observable.
- 2.2. Consecuencias físicas y psicológicas del consumo de drogas y alcohol a corto, medio y largo plazo.
- 2.3. Conducir con drogas de abuso: efectos.
- 2.4. Consecuencias del consumo de drogas y alcohol en la seguridad vial.

Ud 3. SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y PENALES POR CONDUCIR BAJO EFECTOS DE DROGAS.

- 3.1. El delito de conducción bajo la influencia del alcohol o drogas del art. 379.2 del Código Penal.
 - 3.1.1. El delito de conducción bajo la influencia del alcohol.
 - 3.1.2. El delito de conducción bajo la influencia de las drogas.
- 3.2. Test de Drogas y alcohol de la DGT. Delito de negativa a someterse a las pruebas.
- 3.3. Consecuencia Jurídica del consumo de drogas y/o alcohol: pena imponible.
- 3.4. Sensibilización y concienciación del peligro del consumo de drogas y alcohol en la conducción. Prevención de Accidentes.

Código: SSCE042PO

Horas: 20

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

INTERVENCIÓN PARA REDUCIR LA ACCIDENTALIDAD VIAL

OBJETIVOS

Aprenderás a Proporcionar herramientas para realizar programas de educación y reeducación vial a jóvenes que permita acometer las intervenciones en Seguridad Vial de modo más eficaz y eficiente.

TEMARIO

Ud 1. MAGNITUD DEL PROBLEMA: UNA CATÁSTROFE A CÁMARA LENTA.

Ud 2. JÓVENES COMO GRUPO DE RIESGO.

Ud 3. LA BÚSQUEDA DE SENSACIONES Y LAS CONDUCTAS DE RIESGO.

Ud 4. PERCEPCIÓN DEL RIESGO Y ESTRATEGIAS DE CORRECCIÓN.

Ud 5. LA IMPORTANCIA DEL GRUPO COMO FUENTE DE FIABILIDAD.

Ud 6. PSICOLOGÍA EVOLUTIVA. PRINCIPIOS EXPLICATIVOS.

Ud 7. FACTORES DE RIESGO: ALCOHOL, DROGAS, VELOCIDAD, DISTRACCIONES.

Ud 8. SISTEMAS DE SEGURIDAD PASIVA: ESTRATEGIAS DE CONVICCIÓN.

Ud 9. ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EN LOS JÓVENES.

Ud 10. CONDUCCIÓN PREVENTIVA Y EFICIENTE.

Ud 11. DISEÑO DE PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN.

Ud 12. EVALUACIÓN DE LA EFICIENCIA DE LAS INTERVENCIONES.

Código: INAD052PO

Horas: 25

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

OBJETIVOS

Aprenderás a Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

TEMARIO

Ud 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 1.1 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
- 1.2 Alteración y contaminación
- 1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos.
- 1.5. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

Ud 2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL.

- 2.1 Manos.
- 2.2 Boca, nariz.
- 2.3 Indumentaria de trabajo.
- 2.4 Fumar, comer y mascar chicle.
- 2.5. Heridas, rasguños y abscesos.
- 2.6. La salud de los manipuladores.
- 2.7. Reconocimientos médicos.

Ud 3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

- 3.1 Introducción.
- 3.2 Prerrequisitos.
- 3.3 Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.
 - 3.3.2. Control de temperaturas.
 - 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
 - 3.3.4. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - 3.3.5. Trazabilidad.
- 3.4. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- 3.5. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
- 3.6 Gestión higiénica de residuos alimentarios.
- 3.7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa)

Código: HOTR24

Horas: 20

Modalidad: MIXTA

Requisitos:

Prueba de
competencias digitales



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA

OBJETIVOS

Aprenderás a Prevenir los riesgos psicosociales derivados de un alto contacto con clientes en situación de crisis sanitaria.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA.

- 1.1 Conocimiento de la organización del trabajo.
- 1.2 Análisis de la aplicación de los protocolos de atención al cliente.
- 1.3 Telefónica.
- 1.4 Presencial.
- 1.5 Gestión psicosocial.
- 1.6 En el estrés.
- 1.7 En la salud.

Código: SEAD03

Horas: 10

Modalidad: MIXTA

Requisitos:

Prueba de
competencias digitales



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

PREVENCIÓN POR COVID19 EN LA MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS

OBJETIVOS

Aprenderás a Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades necesarios para ser conscientes de la importancia de una correcta manipulación de cargas y para aprender a manipularlas, respetando las medidas sanitarias CORONAVIRUS SARS-COV-2.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN POR COVID-19 EN LA MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS.

- 1.1 Organización del trabajo.
- 1.2 Manipulación manual de cargas.
- 1.3 Pesos y volumen de la carga.
- 1.4 Indicaciones y recomendaciones en la manipulación.
- 1.5 Prevención por COVID-19.
- 1.6 Protocolo de salud.
- 1.7 Gestión psicosocial: estrés y salud.

Código: ADGD09

Horas: 20

Modalidad: MIXTA

Requisitos:

Prueba de
competencias digitales



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURISTICO

OBJETIVOS

Aprenderás a Contextualizar, determinar y definir el concepto de resiliencia, dentro del sector turístico, y analizar las diferentes variables del modelo de resiliencia para aplicarlo en sector turístico.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURISTICO.

- 1.1 Adquisición y definición del concepto de resiliencia.
- 1.2 Identificación y análisis de las siete habilidades que lo conforman como base para la comprensión y aplicación del modelo.
- 1.3 Determinación.
- 1.4 Autoconfianza.
- 1.5 Versatilidad.
- 1.6 Perseverancia.
- 1.7 Capacidad de conectar.
- 1.8 Optimismo.
- 1.9 Autodisciplina.

CURSOS GRATUITOS

Código: SANP034PO

Horas: 50

Modalidad: ONLINE

Requisitos:

Sin requisitos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



654 89 51 66



verticetraining.com

SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

OBJETIVOS

Aprenderás a Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.

TEMARIO

Ud 1. ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO.

- 1.1. El sistema digestivo.
- 1.2. Patologías digestivas.
- 1.3. El sistema endocrino.
- 1.4. Patologías endocrinas.

Ud 2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

- 2.1. Principios de Nutrición.
- 2.2. Carbohidratos y fibra dietética.
- 2.3. Lípidos.
- 2.4. Proteínas.
- 2.5. Vitaminas.
- 2.6. Minerales.
- 2.7. El agua.
- 2.8. Proceso de la nutrición.

Ud 3. GRUPOS DE ALIMENTOS.

- 3.1. Los alimentos y su composición.
- 3.2. Clasificación de los alimentos.
- 3.3. Alimentos de servicio.
- 3.4. Alimentos nuevos.
- 3.5. Aditivos alimentarios
- 3.6. Leche y productos lácteos.
- 3.7. Carnes, huevos y pescados
- 3.8. Legumbres, tubérculos y frutos secos.
- 3.9. Hortalizas y frutas.
- 3.10. Grasas y aceites.

Ud 4. ALIMENTACIÓN Y SALUD.

- 4.1. Alimentación saludable.
- 4.2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo.
- 4.3. Características del equilibrio nutritivo.
- 4.4. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
- 4.5. Equilibrio alimentario.
- 4.6. Guías alimentarias o dietéticas.
- 4.7. Dieta mediterránea.
- 4.8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud.
- 4.9. Mitos y errores sobre la limitación.

Ud 5. DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

- 5.1. Alimentación en la mujer adulta.
- 5.2. Alimentación infantil.
- 5.3. Alimentación en la adolescencia.
- 5.4. Alimentación en la tercera edad.

Ud 6. DIETAS TERAPÉUTICAS.

- 6.1. Dietoterapia.
- 6.2. Dieta de protección gástrica.
- 6.3. Dieta astringente.
- 6.4. Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales.
- 6.5. Dieta hipocalórica.
- 6.6. Dieta para la insuficiencia renal crónica.
- 6.7. Dieta de protección biliar.
- 6.8. Dieta para dislipemias.
- 6.9. Dieta baja en sodio.
- 6.10. Nutrición enteral y parenteral.