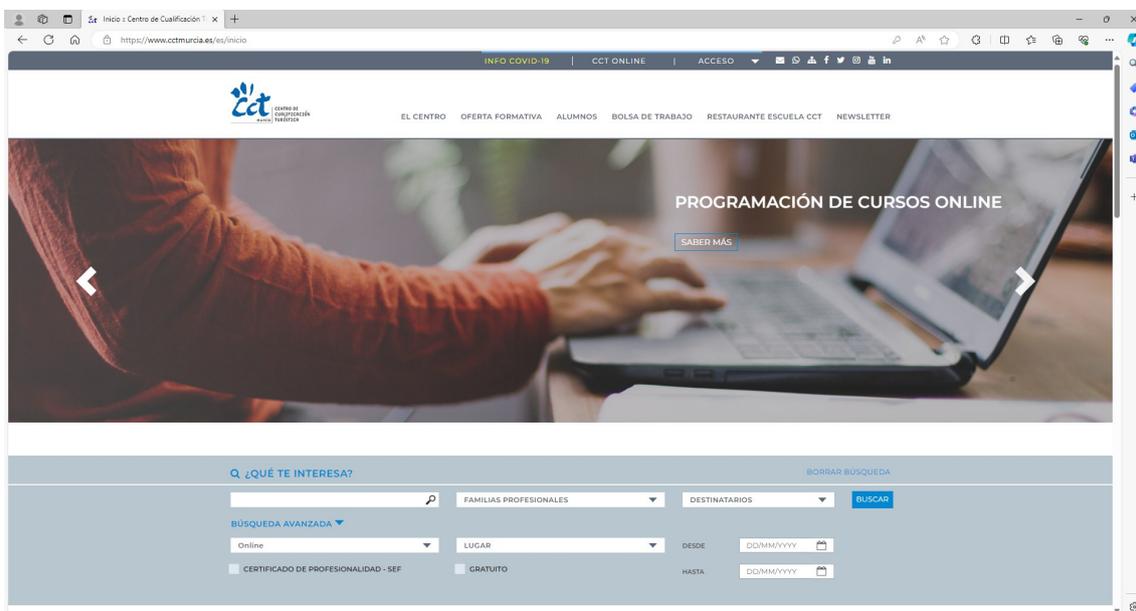




El CCT lanza 15 cursos online de hostelería y turismo y una nueva oferta de cursos de corta duración para cocineros en activo

Durante el segundo trimestre se impartirán 15 cursos online con temáticas como aplicación de la Inteligencia Artificial en el sector turístico, guías y oficinas de turismo, cocina, medio ambiente y sostenibilidad

La programación de cursos de corta duración comienza el 23 de abril, concluye el 12 de junio e incluye 9 cursos de entre 4 y 8 horas de duración



Página de inscripción en los cursos que imparte el Centro de Cualificación Turística.



La Consejería de Turismo, Cultura, Juventud y Deportes, a través del Centro de Cualificación Turística (CCT), continúa ampliando su oferta formativa con una programación que contempla un total de 15 cursos de hostelería y turismo para el segundo trimestre de 2024.

Entre las principales temáticas, destacan las ligadas a la aplicación de la Inteligencia Artificial para el posicionamiento, reputación y optimización de procesos internos del sector turístico, así como las relacionadas con guías y oficinas de turismo, cocina, medio ambiente y sostenibilidad.

Los cursos están dirigidos tanto a trabajadores en activo como a desempleados que quieran reciclarse o actualizar su cualificación. Las inscripciones pueden realizarse en la web www.cctmurcia.es, donde se aloja toda la información sobre esta oferta formativa.

Durante el primer trimestre del año, el CCT lanzó 15 cursos online con 400 horas de duración, en los que participaron 500 alumnos. Entre ellos, destacaron los cursos dirigidos a profundizar en el producto religioso, destinados a guías y a las oficinas de turismo de la Región y coincidiendo con la celebración del Año Jubilar Caravaca de la Cruz 2024, así como otros cursos diseñados para ampliar competencias tecnológicas y aprovechar el potencial de la IA en el sector.

El director del Instituto de Turismo (Itrem), Juan Francisco Martínez, recordó la apuesta que está realizando la Comunidad para potenciar la formación online a través del Plan Estratégico de Turismo 2022-2032, con el objetivo de continuar incrementando la calidad y competitividad del sector turístico, abarcando diversas temáticas y en un formato que permite mayor flexibilidad y variedad de propuestas.



Cursos de Corta duración

Esta propuesta formativa, que comienza el martes 23 de abril y concluye el miércoles 12 de junio, contempla 9 cursos de cocina y de pastelería de entre 4 y 8 horas cada uno, que estarán conducidos por algunos de los profesionales más destacados de la Región, pertenecientes todos ellos a establecimientos adheridos al sello gastronómico 1.001 Sabores.

La oferta incluye los cursos 'Filosofía Local de Ensayo: Menú desfibrilador' (23 y 24 de abril), 'Elaboración de ceviches, tartares y aguachiles con productos de la Región de Murcia' (29 y 30 de abril), 'Cocina creativa a baja temperatura' (7 y 8 de mayo), 'Arroces de litoral' (13 y 15 de mayo), 'Cocinas del mundo con técnicas y productos locales' (21 y 22 de mayo), 'La cocina de Magoga' (21 de mayo), 'Cocina de sabor con productos de cercanía' (29 de mayo), 'Pescados de la Región de Murcia' (4 y 5 de junio) y 'Nuevas propuestas de bombonería y chocolates' (11 y 12 de junio).

Imparten estos cursos la estrella Michelin y dos Soles Repsol, María Gómez, del restaurante Magoga, los cocineros David López, de Local de Ensayo, José Rodríguez del restaurante El Poli, Sergio de la Orden del restaurante El Mosqui, Tomás Écija del restaurante La Maite y El Albero, todos ellos con un Sol Repsol.

También participará la recientemente galardonada con el premio Sol Sostenible de Repsol, Irene López del restaurante Loreto, María Crespo del restaurante Perro Limón, Alberto del Cerro del restaurante El Pollo Rockero, y Andrés Mármol de la Pastelería La Gloria.

Esta iniciativa se incluye dentro del Plan de Impulso del Turismo Gastronómico de la Comunidad para 2024, que propone distintas acciones dirigidas a la promoción de la gastronomía regional y la sensibilización de sus valores



diferenciales, así como al fomento del orgullo gastronómico regional y la puesta en valor de todos los eslabones que forman parte de la cadena gastronómica regional, y entre los que se encuentran agricultores, ganaderos, pescadores, así como de las personas que trabajan en las industrias agroalimentarias y en el sector de la hostelería.

Durante este trimestre, el CCT también pondrá en marcha, además de otros cursos propios, dos nuevos certificados de profesionalidad de hostelería y turismo: 'Operaciones básicas de Restaurante y Bar' con 290 horas de duración y 'Gestión de viajes combinados', de 210 horas.

Durante el primer trimestre de 2024, el CCT impartió un total de 14 cursos presenciales de hostelería y turismo en el que participaron 235 personas y que supusieron 1.514 horas formativas.