



Pontevedra
Capital Gastro

Formación Gastro

A receita do futuro

Virtual



XUNTA
DE GALICIA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Concello
de Pontevedra



Cursos online diciembre

1. Curso: Protocolo y Atención Intercultural en la Experiencia Gastronómica

Descripción del curso:

Formación orientada a integrar protocolo, etiqueta y comunicación intercultural en servicios gastronómicos, incorporando criterios para la interacción en canales digitales y la gestión de la relación con clientes en contextos diversos.

Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas: 2, 4, 9, 11, 16 y 18 de diciembre 2025

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos (módulos):

1. **Diversidad cultural y etiqueta en la gastronomía**
2. **Comunicación no verbal y atención empática**
3. **Protocolo y comunicación en canales digitales (reservas, reseñas, RR. SS.)**
4. **Gestión de expectativas y resolución de conflictos interculturales**

Ten presente:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del cupo mínimo de participantes.

2. Curso: Liderazgo y Comunicación Estratégica en Negocios Turísticos y Gastronómicos

Descripción del curso:

El curso aborda las claves del liderazgo y la comunicación en entornos turísticos y gastronómicos. Se enfoca en el fortalecimiento de las habilidades para dirigir equipos, gestionar la comunicación interna y externa, fomentar la colaboración y resolver situaciones de manera efectiva, contribuyendo a mejorar la atención y la experiencia del cliente.

Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 1, 3, 5, 10, 12 y 17 de diciembre 2025

Horario: 17:00 a 20:00

Contenidos:

1. **Comunicación efectiva y liderazgo positivo**
2. **Trabajo colaborativo y gestión de equipos**
3. **Comunicación estratégica en entornos turísticos y gastronómicos**
4. **Resolución de conflictos y mejora de la atención al cliente**

Ten presente:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del cupo mínimo de participantes.

3. Inteligencia Artificial Aplicada al Turismo y la Hostelería

Descripción del curso:

El curso introduce el uso de herramientas de inteligencia artificial en la gestión turística y hostelera. Se trabajan aplicaciones accesibles para optimizar la atención al cliente, automatizar tareas y mejorar la comunicación digital. Incluye el uso de asistentes como ChatGPT para la creación de textos, la traducción automática y la gestión de reseñas en línea.

Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 3, 5, 10, 12, 17 y 19 de diciembre 2025

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Introducción a la inteligencia artificial en el sector turístico y hostelero**
2. **Herramientas de IA para la atención al cliente y la comunicación digital**
3. **Automatización de tareas y gestión de reseñas en línea**
4. **Aplicaciones prácticas de ChatGPT y generación de contenidos**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

Cursos online Enero

4. Curso: Reputación Online y Atención Digital al Cliente Turístico

Descripción del curso:

El curso se centra en la gestión profesional de la reputación digital en el sector turístico. Aborda el uso de plataformas como Google, TripAdvisor y redes sociales para la atención y fidelización de clientes, así como estrategias para responder reseñas, gestionar el servicio postventa y mantener una imagen digital coherente y positiva.

Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 7, 9, 14, 16, 21 y 23 de enero 2026

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. Gestión de reseñas y reputación digital en plataformas turísticas
2. Atención al cliente en canales digitales y redes sociales
3. Estrategias de fidelización y comunicación postservicio
4. Análisis y mejora de la imagen digital del destino o establecimiento

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

5. Curso: Automatiza tu Negocio – Taller de Digitalización Eficiente con Zapier, Make y Google Forms

Descripción del curso:

El curso presenta herramientas sencillas para automatizar procesos en negocios turísticos y gastronómicos. Se trabajan aplicaciones como Zapier, Make y Google Forms para optimizar tareas, mejorar la gestión del tiempo y reducir errores operativos mediante flujos digitales que conectan diferentes plataformas.



Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 8, 13, 15, 20, 22 y 27 de enero 2026

Horario: 17:00 a 20:00

Contenidos:

1. **Introducción a la automatización de procesos digitales**
2. **Uso de Zapier para conectar herramientas y servicios**
3. **Aplicaciones prácticas con Make y Google Forms**
4. **Diseño de flujos automatizados para optimizar la gestión del negocio**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

6. Curso: Reservas, Pagos y Atención Digital – Herramientas para la Gestión Moderna

Descripción del curso:

El curso introduce herramientas digitales que facilitan la gestión de reservas, pagos y atención al cliente en negocios turísticos y gastronómicos. Se abordan plataformas y aplicaciones que contribuyen a mejorar la eficiencia, la comunicación y la experiencia del usuario en entornos digitales.

Duración: 24 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 13, 15, 20, 22, 27, 28, 29 y 30 de enero

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Gestión de reservas con plataformas digitales**
2. **Pagos seguros y control de operaciones online**
3. **Atención y seguimiento mediante WhatsApp Business**
4. **Automatización y fidelización digital**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

7. Curso: Gestión Inteligente de Costos y Rentabilidad Gastronómica

Descripción del curso:

El curso presenta conceptos y herramientas para optimizar la gestión económica en negocios gastronómicos. Se abordan métodos de control de costos, manejo de inventarios y análisis de rentabilidad mediante el uso de recursos digitales que facilitan la toma de decisiones y la eficiencia operativa.

Duración: 24 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 14, 16, 20, 22, 24, 27, 29 y 30 de enero 2026

Horario: 17:00 a 20:00

Contenidos:

1. **Control de costos y planificación financiera en gastronomía**
2. **Gestión digital de inventarios y procesos operativos**
3. **Estandarización de ventas y punto de equilibrio**
4. **Análisis de rentabilidad con herramientas digitales**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.



Cursos online febrero

8. Curso: Marketing Gastronómico y Comunicación del Producto Local

Descripción del curso:

El curso introduce estrategias digitales aplicadas a la promoción y comunicación de productos gastronómicos locales. Se trabajan conceptos relacionados con el uso de redes sociales, el desarrollo de campañas promocionales y la creación de contenidos que refuercen la identidad gastronómica del territorio, favoreciendo la fidelización del cliente.

Duración: 27 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 2, 4, 9, 11, 16, 18, 23, 25 y 27 de febrero 2026

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. Estrategias digitales aplicadas a la gastronomía
2. Uso de redes sociales y gestión de campañas promocionales
3. Storytelling y comunicación del producto local
4. Fidelización y posicionamiento digital del cliente

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

9. Curso: Turismo Visible – Promoción Digital y Comunicación del Territorio

Descripción del curso:

El curso se centra en estrategias digitales para aumentar la visibilidad del territorio turístico. Incluye la creación de perfiles y contenidos, la organización de campañas colaborativas y la aplicación de herramientas de comunicación visual orientadas a la promoción responsable de los productos y recursos locales.



Duración: 27 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 3, 5, 10, 12, 17, 19, 24, 26 y 28 de febrero

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Acciones para aumentar la visibilidad online del territorio**
2. **Creación y gestión de perfiles y contenidos digitales**
3. **Campañas colaborativas en redes y plataformas digitales**
4. **Comunicación visual y promoción responsable del producto local**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

10. Curso: Analítica e Inteligencia de Negocio Aplicada a la Gestión en Restauración y Turismo

Descripción del curso:

El curso introduce el uso de datos e indicadores de rendimiento para optimizar la gestión y las ventas en turismo y restauración. Incluye una aproximación a herramientas digitales de análisis y visualización que facilitan la toma de decisiones basadas en información real y actualizada.

Duración: 22 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 4, 6, 11, 13, 18, 20 y 25 de febrero

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Introducción al uso de datos e indicadores de rendimiento**
2. **Análisis y optimización de la gestión y las ventas**
3. **Herramientas digitales de análisis y visualización de información**
4. **Toma de decisiones basadas en datos**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

11. Curso: Crea, Diseña y Comunica – Taller de Contenidos Digitales para Gastronomía y Turismo

Descripción del curso:

El curso está orientado a la creación de contenidos digitales aplicados a la gastronomía y el turismo. Se trabajan herramientas de diseño y edición visual para redes sociales, junto con técnicas de fotografía gastronómica y redacción digital, favoreciendo la planificación y el análisis del impacto de las publicaciones.

Duración: 18 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 5, 7, 12, 14, 19 y 21 de febrero

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Diseño de contenidos visuales y comunicación digital**
2. **Fotografía gastronómica con dispositivos móviles**
3. **Diseño y edición con Canva y CapCut**
4. **Redacción para redes, planificación y análisis de impacto**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.



12. Webinar: Turismo Inteligente – Innovación y Sostenibilidad en Acción

Descripción:

Este webinar explora los principios del turismo inteligente y su vínculo con la sostenibilidad, la innovación y la mejora de la experiencia del visitante. Se presentan herramientas digitales y buenas prácticas para reducir el impacto ambiental, fortalecer los mercados locales y promover un turismo más responsable.

Duración: 10 horas

Modalidad: Online

Fechas: 24, 25, 26, 27 y 28 de febrero

Horario: 16:00 a 18:00

Contenidos:

1. Principios del turismo inteligente y sostenible
2. Herramientas digitales para la gestión ambiental y operativa
3. Innovación aplicada a destinos y empresas turísticas
4. Mercados locales y sostenibilidad económica
5. Diseño de experiencias responsables para el visitante

Nota:

La realización del webinar estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

Cursos online marzo

13. Curso: Inglés funcional para gastronomía y turismo

Descripción del curso:

El curso está orientado a mejorar la atención al visitante mediante el uso de vocabulario y expresiones básicas en inglés aplicadas a situaciones habituales del entorno turístico y gastronómico. Se busca reforzar la comunicación funcional, especialmente en el trato con clientes, la descripción de productos locales y el manejo de frases útiles para ofrecer una atención más cercana y efectiva.



Duración: 36 horas

Modalidad: Online

Fechas: 2, 4, 9, 11, 16, 18, 23, 25 y 30 de marzo; 1, 6 y 8 de abril

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Expresiones básicas para la atención al cliente**
2. **Vocabulario funcional en gastronomía y turismo**
3. **Descripción de productos y servicios locales**
4. **Interacciones cotidianas y frases útiles en contexto real**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

14. Curso: Francés Funcional para Hostelería

Descripción del curso:

Este curso está diseñado para mejorar la atención al cliente en francés en entornos de hostelería. Se centra en vocabulario funcional y expresiones comunes para la comunicación con clientes francófonos, especialmente en recepción y sala.

Duración: 36 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 3, 5, 10, 12, 17, 19, 24, 26 y 31 de marzo; 2, 7 y 9 de abril

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. **Expresiones y fórmulas de cortesía en francés**
2. **Comunicación con clientes francófonos**
3. **Descripción de platos y productos en francés**
4. **Vocabulario funcional para atención al cliente**

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.

15. Curso: Estrategias de Ecommerce y Marketing Digital para Productos Gastronómicos Locales

Descripción del curso:

Este curso ofrece herramientas prácticas de ecommerce y marketing digital para mejorar la venta online de productos gastronómicos locales. Se enfoca en estrategias para aumentar la visibilidad digital de los establecimientos, optimizar la promoción de productos en plataformas online y potenciar la presencia en mercados digitales.

Duración: 28 horas

Modalidad: Online

Fechas de inicio: 9, 11, 16, 18, 23, 25 y 30 de marzo; 1, 6 y 8 de abril

Horario: 16:00 a 19:00

Contenidos:

1. Estrategias de ecommerce para gastronomía
2. Marketing digital aplicado a productos locales
3. Promoción digital de productos gastronómicos
4. Optimización de visibilidad y presencia online

Nota:

La apertura del curso estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes

16. Seminario: Tendencias Tecnológicas en Turismo y Gastronomía

Descripción del seminario:

Este seminario explora las innovaciones tecnológicas en el sector turístico y gastronómico, con énfasis en la digitalización sostenible y el comportamiento del turista digital. Los participantes aprenderán a aplicar herramientas y estrategias digitales para optimizar la gestión y mejorar la experiencia del cliente.

Duración total:

18 horas (distribuidas en 3 seminarios de 6 horas, con 2 sesiones de 3 horas cada uno).

Modalidad: Online

Fechas y horario:

- **5 y 12 de marzo** | 16:00 – 19:00
- **19 y 26 de marzo** | 16:00 – 19:00
- **31 de marzo y 2 de abril** | 16:00 – 19:00

Contenidos:

1. **Innovaciones tecnológicas en turismo y restauración**
2. **Digitalización sostenible en el sector**
3. **Comportamiento del turista digital y tendencias actuales**

Nota:

La apertura del seminario estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de participantes.
