



Cursos de especialización

FORMACIÓN ESPECIALIZADA, CARNÉS OFICIALES Y SEMINARIOS 2018/19

FORMACIÓN GRATUITA PARA TRABAJADORES EN ACTIVO Y FIJOS – DISCONTINUOS DE LAS EMPRESAS

- **RECEPCIONISTA ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS. 100 h teóricas/100 h prácticas Fecha: Febrero - abril 2019. 2 sesiones semanales de 5 h**

OBJETIVOS: Conocer en profundidad las tareas y funciones que ejerce un Profesional Recepcionista de Hotel. Organizar y gestionar el Servicio de Recepción en empresas de alojamiento. Organizar y negociar el servicio de Consejería en establecimientos hoteleros. Organizar, gestionar e intervenir en el servicio de comunicaciones de instituciones hoteleras.

- **CONEIX MENORCA – 35 h Fecha: 4 al 13 abril 2019. 5 días de 9 a 13 h en la ETB y 3 días de 9 a 14 h salidas**

OBJETIVO: Proporcionar a los alumnos conocimientos sobre la isla de Menorca, desde la información más genérica, a los detalles más interesantes.

- **LENGUA DE SIGNOS: INICIACIÓN EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE – 40 h Fecha: Febrer – abril 2019**

OBJETIVO: Facilitar el aprendizaje de la lengua de signos y su uso para favorecer la comunicación con las personas sordas en la atención al público, especialmente en el sector turístico.

- **TÉCNICAS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS – Por determinar**

Fecha: Por determinar

OBJETIVO: Formar al personal del departamento de pisos para una mejor cualificación y calidad en su trabajo, en la actualización y organización del departamento de pisos, en la gestión de pisos y su control, reciclaje en técnicas de limpieza y mantenimiento en pisos y zonas nobles y la Inteligencia emocional del colectivo.

- **ENOLOGÍA, MARIDAJE Y CATA DE VINOS – 20 h Fecha: Abril 2019**

OBJETIVO: Formar a los profesionales de la restauración, la hotelería i al público en general en los procedimientos de cata de vinos, enología i maridaje para mejorar la competencia de los profesionales del sector, contribuir al progreso, la integración i reconversión de la hotelería ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y la enología.

- **HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS - 4 h Fecha: 1ª Edición - Marzo 2019 / 2ª Edición - Mayo 2019**

OBJETIVOS: Que los trabajadores que durante el ejercicio de su actividad laboral en una empresa del sector alimentario conozcan los aspectos higiénicos para evitar tox infecciones durante la preparación, fabricación, transformación, envasado,



almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor. Conocer los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes que las producen, así como el diseño de las cocinas, el almacenamiento y la elaboración de menús especiales, además de la información que deberá saber el consumidor sobre el etiquetado de los productos, envasados o no.

◦ **PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA - 25 h Fecha: 1ª Edición - Marzo 2019 / 2ª Edición - Mayo 2019**

OBJETIVOS: Formar al personal que trabaja en las operaciones de mantenimiento higienicosanitario, en la limpieza y desinfección de instalaciones de agua caliente y fría, así como cumplimentar los registros de autocontrol según el Real Decreto 865/2003.

◦ **RENOVACIÓN DE LEGIONELOSIS - 10 h Fecha: 1ª Edición - Marzo 2019 / 2ª Edición - Mayo 2019**

OBJETIVOS: Formar al personal que realice operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario y que los certificados acreditativos de formación en materia de legionelosis tengan más de 5 años. Actualizar la legislación así como las novedades en el diseño y mantenimiento de las instalaciones de riesgo.

◦ **MANTENIMIENTO DE PISCINAS - 8 h Fecha: 1ª Edición - Marzo 2019 / 2ª Edición - Mayo 2019**

OBJETIVOS: Formar a las personas que necesiten llevar a cabo tareas de mantenimiento de piscinas, ya sea a nivel particular o bien en instalaciones públicas y tiene como objetivo proporcionar conocimientos básicos para el mantenimiento y control de los parámetros según la normativa vigente.

◦ **SOCORRISTA DE PISCINAS - 10 h Fecha: 1ª Edición - Marzo 2019 / 2ª Edición - Mayo 2019**

OBJETIVO: Capacitar a personal sanitario, facultativos de emergencias de empresas hosteleras, y personas interesadas en tener conocimientos y formación especializada de Salvamento Acuático y Primeros Auxilios en piscinas. (Titulación oficial de la Consejería de Sanidad del Govern Balear).

◦ **SOPORTE VITAL BÁSICO Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA (DESA) – 8 h**

Fecha: 1ª Edición – Marzo 2019 / 2ª Edición – Mayo 2019

OBJETIVO: El conocimiento de las técnicas de Soporte Vital Básico (SVB) genera un beneficio al mejorar el pronóstico de supervivencia en cualquier caso de PCR, siempre y cuando las medidas de SVB se inicien dentro de los primeros 4 minutos del PCR y se ponga en marcha el sistema integral de emergencia incluido dentro de la "Cadena de Supervivencia". La desfibrilación temprana es la "llave para la supervivencia". Para que la desfibrilación temprana sea posible es necesario que el conocimiento sobre la utilización de la desfibrilación semiautomática esté ampliamente difundido.

◦ **COMBINADO SOCORRISTA DE PISCINAS + RCP BÁSICA Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA (DESA) – 13h Fecha: 1ª Edición – Marzo 2019 / 2ª Edición – Mayo 2019**

OBJETIVO: 1. Capacitar a personal sanitario, de emergencias, de empresas hoteleras, y personas interesadas a tener conocimientos y formación especializada en Salvamento Acuático y Primeros Auxilios en piscinas. (Titulación oficial).



2. El conocimiento de las técnicas de Soporte Vital Básico (SVB) genera un beneficio al mejorar el pronóstico de supervivencia en cualquier caso de PCR, siempre y cuando las medidas de SVB se inicien en los primeros 4 minutos del PCR y se ponga en marcha el sistema de emergencia incluido en la "Cadena de Supervivencia".

◦ **SEMINARIOS Marzo – Abril 2019**

SEMINARIO DE IMAGEN PERSONAL, ESTILOS Y TENDENCIAS (16 h), SEMINARIO PROTOCOLO SOCIAL Y ETIQUETA (12 h)

*Para trabajadores activos o fijos – discontinuos, los cursos pueden ser total o parcialmente **BONIFICABLES** a través de la Fundación Tripartita. Consultarlo con su empresa y comunicarlo a la ETB con 10 días de antelación al inicio del curso.*

Cursos sujetos a número mínimo de alumnos para su impartición.

RECEPCIONISTA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

CONEIX MENORCA

LENGUAJE DE SIGNOS: ATENCIÓN AL CLIENTE.

WEDDING PLANNER

NOVEDADES EN TÉCNICAS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS

COCTELERÍA TRADICIONAL Y CREATIVA

ENOLOGÍA, MARIDAJE Y CATA DE VINOS

HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS



**Escuela de Turismo de
Baleares**

C/ Sol, 1-3
07001 Palma de Mallorca (Baleares, Illes)
971 721 133 etb@etb-baleares.es



**PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA, RENOVACIÓN DE LEGIONELA,
MANTENIMIENTO DE PISCINAS, SOCORRISTA DE PISCINAS**

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E
INFORMACIÓN AL VISITANTE (RD 1376/2008)**

**CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA DE
ALOJAMIENTOS (RD 1376/2008)**