



Pontevedra  
Capital Gastro

# Formación Gastro

A receita do futuro

Virtual



## Descrición dos cursos en liña

### 1. Protocolo e interculturalidade turística

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 2, 4, 9, 11, 16 e 18 de decembro de 2025

**Horario:** 16:00 a 19:00

Este curso está orientado a integrar o protocolo, a comunicación e a atención intercultural nos servizos gastronómicos. A través de exemplos prácticos, abordaranse as claves para ofrecer unha experiencia respectuosa e empática a persoas de distintas procedencias, así como estratexias para a comunicación en contornos dixitais.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Incorporar criterios de diversidade cultural e etiqueta profesional no servizo gastronómico.
- Aplicar boas prácticas de comunicación e protocolo en contextos presenciais e dixitais.
- Xestionar expectativas e resolver conflitos en contextos interculturais.

**Contidos do curso:**

- a. Diversidade cultural e etiqueta na gastronomía.
- b. Comunicación non verbal e atención empática.
- c. Protocolo e comunicación en canles dixitais.
- d. Xestión de expectativas e resolución de conflitos interculturais.

### 2. Estratexia de comunicación gastronómica

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 1, 3, 5, 10, 12 e 17 de decembro de 2025

**Horario:** 17:00 a 20:00

O curso aborda as claves do liderado positivo e da comunicación efectiva en contornos turísticos e gastronómicos. Analízanse dinámicas de traballo en equipo, comunicación interna e estratexias para mellorar a atención á clientela e a cohesión do persoal.

#### **A persoa participante aprenderá a:**

- Comunicar de forma clara e estratéxica en contextos laborais.
- Xestionar equipos de traballo con liderado colaborativo.
- Resolver situacións e conflitos de maneira construtiva.

#### **Contidos do curso:**

- a. Comunicación efectiva e liderado positivo.
- b. Traballo colaborativo e xestión de equipos.
- c. Comunicación estratéxica en contornos turísticos e gastronómicos.
- d. Resolución de conflitos e mellora da atención á clientela.

### **3. Intelixencia artificial turística**

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 3, 5, 10, 12, 17 e 19 de decembro de 2025

**Horario:** 16:00 a 19:00

Este curso introduce o uso de ferramentas de intelixencia artificial (IA) aplicadas á xestión turística e hostaleira. Exploraranse aplicacións accesibles para optimizar a atención á clientela, automatizar procesos e crear contidos dixitais.

#### **A persoa participante aprenderá a:**

- Comprender o potencial da IA en turismo e hostalaría.
- Utilizar ferramentas como ChatGPT na atención e comunicación dixital.
- Automatizar tarefas e xestionar valoracións en liña de maneira eficiente.

#### **Contidos do curso:**

- a. Introducción á IA no sector turístico e hostaleiro.
- b. Ferramentas de IA para atención e comunicación dixital.
- c. Automatización de tarefas e xestión de valoracións en liña.
- d. Aplicacións prácticas de ChatGPT e xeración de contidos.

#### 4. Reputación en liña para establecementos turísticos

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 7, 9, 14, 16, 21 e 23 de xaneiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

O curso céntrase na xestión profesional da reputación dixital no sector turístico. Traballarase o uso de plataformas como Google, TripAdvisor e redes sociais para fidelizar clientela, manter unha imaxe coherente e responder de forma profesional a valoracións e comentarios.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Xestionar valoracións e reputación dixital en plataformas turísticas.
- Mellorar a comunicación e a atención en contornos dixitais.
- Aplicar estratexias para fortalecer a imaxe do negocio ou destino.

**Contidos do curso:**

- a. Xestión de valoracións e reputación dixital en plataformas turísticas.
- b. Atención á clientela en canles dixitais e redes sociais.
- c. Estratexias de fidelización e comunicación posservizo.
- d. Análise e mellora da imaxe dixital do destino ou establecemento.

#### 5. Automatiza o teu negocio

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 8, 13, 15, 20, 22 e 27 de xaneiro de 2026

**Horario:** 17:00 a 20:00

Curso práctico de ferramentas dixitais para optimizar o tempo e reducir erros. Abórdase o uso de Zapier, Make e Google Forms para conectar aplicacións e deseñar fluxos de traballo automatizados.



**A persoa participante aprenderá a:**

- Identificar procesos automatizables no negocio.
- Empregar ferramentas dixitais para conectar e xestionar tarefas.
- Deseñar fluxos automatizados que melloren a eficiencia operativa.

**Contidos do curso:**

- a. Introducción á automatización de procesos dixitais.
- b. Uso de Zapier para conectar ferramentas e servizos.
- c. Aplicacións prácticas con Make e Google Forms.
- d. Deseño de fluxos automatizados para optimizar a xestión.

**6. Ferramentas de xestión en hostalaría e turismo**

**Duración:** 24 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 13, 15, 20, 22, 27, 28, 29 e 30 de xaneiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Visión práctica das ferramentas dixitais que facilitan a xestión de reservas, pagamentos e atención á clientela, mellorando a eficiencia e a experiencia de uso en contornos dixitais.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Empregar ferramentas dixitais para reservas e pagamentos.
- Integrar canles de atención como WhatsApp Business.
- Incorporar automatizacións para a fidelización.

**Contidos do curso:**

- a. Xestión de reservas con plataformas dixitais.
- b. Pagamentos seguros e control de operacións en liña.
- c. Atención e seguimento mediante WhatsApp Business.
- d. Automatización e fidelización dixital.

## 7. Xestión e rendibilidade en restauración

**Duración:** 24 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 14, 16, 20, 22, 24, 27, 29 e 30 de xaneiro de 2026

**Horario:** 17:00 a 20:00

Ferramentas e métodos para mellorar a xestión económica de negocios gastronómicos: control de custos, inventarios e análise de rendibilidade con recursos dixitais.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Aplicar técnicas básicas de control de custos.
- Xestionar inventarios de forma dixital.
- Analizar a rendibilidade e a eficiencia operativa.

**Contidos do curso:**

- a. Control de custos e planificación financeira en gastronomía.
- b. Xestión dixital de inventarios e procesos operativos.
- c. Estandarización de vendas e punto de equilibrio.
- d. Análise de rendibilidade con ferramentas dixitais.

## 8. Márketing gastronómico de produto local

**Duración:** 27 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 2, 4, 9, 11, 16, 18, 23, 25 e 27 de febreiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Estratexias de márketing dixital orientadas á promoción de produtos gastronómicos locais: redes sociais, campañas e creación de contidos que reforcen a identidade do territorio.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Deseñar estratexias dixitais para comunicar produto local.
- Utilizar redes sociais e ferramentas de promoción.
- Crear contidos que reforcen a identidade gastronómica do territorio.





### Contidos do curso:

- a. Estratexias dixitais aplicadas á gastronomía.
- b. Uso de redes sociais e campañas promocionais.
- c. Storytelling e comunicación do produto local.
- d. Fidelización e posicionamento dixital.

### 9. Promoción dixital do destino

**Duración:** 27 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 3, 5, 10, 12, 17, 19, 24, 26 e 28 de febreiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Estratexias dixitais para mellorar a visibilidade do territorio e dos seus recursos: creación de contidos, campañas colaborativas e ferramentas visuais para unha promoción responsable.

#### A persoa participante aprenderá a:

- Aumentar a visibilidade do territorio con accións dixitais.
- Crear contidos e campañas colaborativas en redes.
- Promover produto local con comunicación responsable.

### Contidos do curso:

- a. Accións para aumentar a visibilidade en liña do territorio.
- b. Creación e xestión de perfís e contidos dixitais.
- c. Campañas colaborativas en redes e plataformas.
- d. Comunicación visual e promoción responsable do produto local.

## 10. Analítica e intelixencia do negocio

**Duración:** 21 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 4, 6, 11, 13, 18, 20 e 25 de febreiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Uso de datos e indicadores para optimizar a xestión en turismo e restauración, con ferramentas de análise e visualización que axudan a decidir con base en información real.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Interpretar indicadores de rendemento.
- Aplicar ferramentas de análise e visualización de datos.
- Empregar a información para mellorar xestión e vendas.

**Contidos do curso:**

- a. Uso de datos e indicadores de rendemento.
- b. Análise e optimización da xestión e das vendas.
- c. Ferramentas de análise e visualización.
- d. Toma de decisións baseada en datos.

## 11. Crea, diseña e comunica: gastronomía e turismo

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 5, 7, 12, 14, 19 e 21 de febreiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Deseño e creación de contidos dixitais para redes sociais e contornos turísticos ou gastronómicos. Trabállanse ferramentas como Canva e CapCut, fotografía básica e redacción dixital.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Crear contidos visuais atractivos para redes.
- Aplicar técnicas básicas de fotografía e edición.
- Redactar textos e planificar publicacións dixitais.





### Contidos do curso:

- a. Deseño de contidos visuais e comunicación dixital.
- b. Fotografía gastronómica con dispositivos móbiles.
- c. Deseño e edición con Canva e CapCut.
- d. Redacción para redes e análise de impacto.

### 12. Turismo intelixente: innovación e sostibilidade

**Duración:** 10 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 24, 25, 26, 27 e 28 de febreiro de 2026

**Horario:** 16:00 a 18:00

Webinar sobre o concepto de turismo intelixente e a súa relación coa sostibilidade e a innovación. Presentaranse ferramentas e boas prácticas para reducir o impacto ambiental e mellorar a experiencia da persoa visitante.

#### A persoa participante aprenderá a:

- Comprender os principios do turismo intelixente e sostible.
- Coñecer ferramentas dixitais para a xestión ambiental e operativa.
- Identificar boas prácticas e innovación en destinos turísticos.

### Contidos do curso:

- a. Principios do turismo intelixente e sostible.
- b. Ferramentas dixitais para a xestión ambiental e operativa.
- c. Innovación aplicada a destinos e empresas turísticas.
- d. Deseño de experiencias responsables para a persoa visitante.

### 13. Inglés para gastronomía e turismo

**Duración:** 36 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 2, 4, 9, 11, 16, 18, 23, 25 e 30 de marzo; 1, 6 e 8 de abril de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Curso práctico para mellorar a atención en inglés: vocabulario funcional e expresións comúns aplicadas á gastronomía e ao turismo.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Empregar expresións básicas na atención á clientela.
- Describir produtos e servizos locais en inglés.
- Comunicar con seguridade en situacións cotiás.

**Contidos do curso:**

- a. Expresións básicas para atención á clientela.
- b. Vocabulario funcional en gastronomía e turismo.
- c. Descrición de produtos e servizos locais.
- d. Interaccións cotiás en contexto real.

### 14. Francés para gastronomía e turismo

**Duración:** 36 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 3, 5, 10, 12, 17, 19, 24, 26 e 31 de marzo; 2, 7 e 9 de abril de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Curso para facilitar a comunicación con clientela francófona en contextos de hostalaría e restauración.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Comunicar con corrección e naturalidade en francés.
- Describir produtos e pratos en francés.
- Aplicar vocabulario funcional na atención.



**Contidos do curso:**

- a. Expresións e fórmulas de cortesía.
- b. Comunicación con clientela francófona.
- c. Descrición de pratos e produtos en francés.
- d. Vocabulario funcional para a atención á clientela.

**15. Comercio electrónico e márketing dixital para gastronomía**

**Duración:** 30 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 9, 11, 16, 18, 23, 25 e 30 de marzo; 1, 6, 8 e 10 de abril de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Curso orientado a mellorar a venda en liña e a presenza dixital de produtos gastronómicos locais.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Diseñar estratexias de comercio electrónico para produto local.
- Aplicar técnicas de márketing dixital na promoción gastronómica.
- Optimizar visibilidade e presenza en liña.

**Contidos do curso:**

- a. Estratexias de comercio electrónico para gastronomía.
- b. Márketing dixital aplicado a produto local.
- c. Promoción dixital de produtos gastronómicos.
- d. Optimización de visibilidade e presenza en liña.



## 16. Tendencias tecnológicas en turismo e gastronomía

**Duración:** 18 horas

**Modalidade:** En liña

**Datas:** 5 e 12 de marzo; 19 e 26 de marzo; 31 de marzo e 2 de abril de 2026

**Horario:** 16:00 a 19:00

Seminario sobre innovacións tecnológicas no sector turístico e gastronómico, con especial atención á dixitalización sostible.

**A persoa participante aprenderá a:**

- Identificar tendencias dixitais aplicadas ao sector.
- Entender o comportamento da persoa turista dixital.
- Aplicar principios de sostibilidade na transformación dixital.

**Contidos do curso:**

- a. Innovacións tecnológicas en turismo e restauración.
- b. Dixitalización sostible.
- c. Comportamento da persoa turista dixital e tendencias actuais.

**Nota:** La apertura del curso queda condicionada a alcanzar el número mínimo de participantes.

