



Pontevedra
Capital Gastro

Formación Gastro

A receita do futuro

Virtual

Descrición dos cursos en liña

*Clases en castelán

1. 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:

1. Principios do turismo intelixente e sostible.
2. Ferramentas dixitais para a xestión ambiental e operativa.
3. Innovación aplicada a destinos e empresas turísticas.
4. Deseño de experiencias responsables para a persoa visitante.

2. Inglés para gastronomía e turismo

Duración: 36 horas

Modalidade: En liña

Datas: 2, 4, 9, 11, 13, 16, 18 e 25 de marzo; 6, 8, 13 e 15 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:

1. Expresións básicas para atención á clientela.
2. Vocabulario funcional en gastronomía e turismo.
3. Descrición de produtos e servizos locais.
4. Interaccións cotiás en contexto real.

3. Francés para gastronomía e turismo

Duración: 36 horas

Modalidade: En liña

Datas: 3, 5, 10, 12, 17, 24, 26 e 27 de marzo; 7, 9, 14 e 16 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:

1. Expresións e fórmulas de cortesía.
2. Comunicación con clientela francófona.
3. Descrición de pratos e produtos en francés.
4. Vocabulario funcional para a atención á clientela.

4. Comercio electrónico e márketing dixital para gastronomía

Duración: 30 horas

Modalidade: En liña

Datas: 2, 4, 9, 11, 13, 16, 18 e 25 de marzo; 6, e 8 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:

1. Estratexias de comercio electrónico para gastronomía.
2. Márketing dixital aplicado a produto local.
3. Promoción dixital de produtos gastronómicos.
4. Optimización de visibilidade e presenza en liña.

5. Tendencias tecnolóxicas en turismo e gastronomía

Duración: 18 horas

Modalidade: En liña

Datas: 3, 5, 10, 12, 17 e 24 de marzo de 2026

Horario: 16:00 a 19:00

Seminario sobre innovacións tecnolóxicas 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:

1. Innovacións tecnolóxicas en turismo e restauración.
2. Dixitalización sostible.
3. Comportamento da persoa turista dixital e tendencias actuais.

6. Contido dixital e storytelling

Duración: 18 horas

Modalidade: En liña

Datas: 3, 10, 12, 17, 24 e 26 de marzo; 7, 9 e 14 de abril

Horario: 15:00 a 17:00

7. Automatiza o teu negocio

Duración: 24 horas

Modalidade: En liña

Datas: 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28 e 29 de abril

Horario: 16:00 a 19:00

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:

1. Introducción á automatización de procesos dixitais.
2. Uso de Zapier para conectar ferramentas e servizos.
3. Aplicacións prácticas con Make e Google Forms.

Diseño de fluxos automatizados para optimizar a xestión.



8. Promoción digital del destino

Duración: 27 horas

Modalidade: En liña

Datas: 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29 e 30 de abril

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:

1. Accións para aumentar a visibilidade en liña do territorio.
2. Creación e xestión de perfís e contidos dixitais.
3. Campañas colaborativas en redes e plataformas.
4. Comunicación visual e promoción responsable do produto local.

9. Analítica e intelixencia del negocio

Duración: 21 horas

Modalidade: En liña

Datas: 20, 21, 22, 23, 24, 27 e 28 de abril

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:

1. Uso de datos e indicadores de rendemento.
2. Análise e optimización da xestión e das vendas.
3. Ferramentas de análise e visualización.
4. Toma de decisións baseada en datos.

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

