



**ADEÓN** I+D  
Formación S.L.

# Acciones de Formación dirigidas a personas trabajadoras desempleadas

**Curso gratuito:**

**10/0154/2022 Venta de productos y servicios turísticos**  
Certificado de Profesionalidad HOTG0208

Duración: **560 (horas)**

**Fecha de inicio:** 2ª QUINCEN ABRIL 2023      **Fecha de fin:** AGOSTO 2023

Plazo de matriculación: hasta 2ª QUINCENA de ABRIL 2023

**Titulación exigida:** Título de Bachiller. Certificado de profesionalidad de nivel 3. Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas. Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. Tener las competencias clave Nivel 3

**Nombre del Centro:** ADEÓN I+D FORMACIÓN S.L.

**Dirección:** Polígono 7 Parcela 384, paraje "La Cañada"

**Población:** ALCUESCAR

**Teléfono de contacto:** 649453300

**CON POSIBILIDAD DE BECAS**



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**



## NUEVOS CURSOS GRATUITOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPEADAS 2023

CÓDIGO- NOMBRE ACCIÓN	REQUISITOS DE ACCESO	DURACIÓN	FECHA INICIO PREVISTA	HORARIO PREVISTO
MF1108_3 ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	Bachillerato o equivalente	90 h	Abril 2023	L-J, 17:00 a 20:00 h
INAF022PO ELABORACIÓN DE BOMBONES	No se exigen requisitos académicos	20 h	Abril 2023	L-J, 17:00 a 20:00 h

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente solicitud, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura, o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net). Deberá aportarse junto a la solicitud CV actualizado y copia de documentación acreditativa de la información consignada en la solicitud. A todas las personas preseleccionadas se les realizará una entrevista personal. Aquellas personas cuya localidad de residencia diste más de 60 kilómetros de la localidad de impartición del curso, y estén interesadas en el uso de la Residencia, deberán indicarlo en la solicitud.

Plazo de solicitud: hasta completar plazas.

Las acciones se imparten en modalidad presencial. Tanto la fecha de inicio como el horario son previstos, y están sujetos a modificaciones puntuales.

Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz).  
 Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135  
 E-mails: [eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:eshaex@extremaduratrabajo.net)/ [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net)

## NUEVOS CURSOS GRATUITOS DESTINADOS A PERSONAS OCUPADAS 2023

CÓDIGO- NOMBRE ACCIÓN	CONTENIDOS	DURACIÓN (P= horas presenciales/ OL= horas online)	FECHA INICIO PREVISTA	HORARIO PREVISTO
<b>SSCE162PO CURSO PARA EL TUTOR DE EMPRESA EN LA FP DUAL (NIVEL INICIAL)</b>	Profundizar en el conocimiento de la FP Dual, tanto a nivel de normativa general, como a nivel de normativa e implantación territorial	12 P	Abril 2023	L-J tarde
<b>SSCE163PO CURSO PARA EL TUTOR DE EMPRESA EN LA FP DUAL (NIVEL AVANZADO)</b>		16 P	Abril 2023	L-J tarde
<b>HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS</b>	Creación de recetas que incluyan carne de caza, setas y trufas desde una perspectiva innovadora utilizando tecnologías y técnicas de cocción adaptadas para mejorar la oferta gastronómica en los establecimientos	40 P	Abril 2023	L-J tarde
<b>HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA</b>	Adquirir los fundamentos básicos sobre nuevas técnicas utilizadas en la cocina y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía	35 (20 P+15 OL)	Abril 2023	L-J tarde
<b>INAE001PO CATA DE QUESOS</b>	Identificar las características organolépticas del queso y realizar el proceso de cata	30 (20 P+10 OL)	Abril 2023	L-J tarde
<b>HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES</b>	Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades y colectivos	20 P	Abril 2023	L-J tarde
<b>HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN INFANTIL</b>	Conocer las necesidades nutricionales de la población infantil y escoger los ingredientes más adecuados para su elaboración	20 P	Abril 2023	L-J tarde
<b>HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA</b>	Saber escoger los ingredientes y las maneras de cocinado para elaborar menús equilibrados que cubran las necesidades energéticas y nutricionales de la población adulta	20 P	Abril 2023	L-J tarde

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente solicitud, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura o por correo electrónico a [formacion.ashaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabajo.net). Deberá aportarse junto a la solicitud CV actualizado, copias de DNI y de documentación acreditativa de condición de persona ocupada.

Plazo de solicitud: desde el 3 de enero de 2023 hasta completar plazas. Tanto la fecha de inicio como el horario son previstos, y están sujetos a modificaciones puntuales.

### Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135

E-mails: [ashaex@extremaduratrabajo.net](mailto:ashaex@extremaduratrabajo.net)/ [formacion.ashaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabajo.net)