SITUACIÓN DE LA FORMACIÓN TURÍSTICA EN LA ISLA DE FUERTEVENTURA

Centro de Innovación y Conocimiento del Turismo de Fuerteventura (CIC-FTV)

CIC Fuerteventura

COORDINADORES	*Francisco Calero García (IP)* *Agustín Santana Talavera* *Eduardo Parra López* *Sergio Moreno Gil*
INVESTIGADORES	*Mercedes Revilla Hernández* *David Domínguez González* *Shaula Poleo Velázquez* *Diana Marcela Vásquez Bravo* *Vanessa Guerra Lombardi* *Iván Medina Jiménez* *Lorena Hernández de la Rosa* *Carmen Díaz Domínguez*

PROYECTO	Desarrollo del Centro de Innovación y Conocimiento del Turismo de Fuerteventura (CIC-FTV 2018)
CÓDIGO	**18120260**

El proyecto **DESARROLLO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN Y CONOCIMIENTO DE FUERTEVENTURA (CIC.FTV 2018)** es un proyecto financiado por el Cabildo de Fuerteventura y desarrollado por la Fundación Canaria General de La Universidad de La Laguna.

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA, 30 DE ABRIL 2019

TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN EJECUTIVO....4
1. INTRODUCCIÓN....7
2. METODOLOGÍA.... 14
2.1. DESARROLLO SECUENCIAL DE LA INVESTIGACIÓN 15
2.2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS 17
3. DIAGNÓSTICO Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA OFERTA FORMATIVA.... 20
3.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES.... 20
3.2. LA FORMACIÓN COMO FACTOR DE CALIDAD 21
3.3. LA FORMACIÓN PLANIFICADA COMO RECURSO PRODUCTIVO 24
3.4. LOS ACTORES DE LA FORMACIÓN.... 25
3.5. INVENTARIO Y ANÁLISIS DE LA FORMACIÓN TURÍSTICA EN LA ISLA DE FUERTEVENTURA 26
3.6. DIAGNÓSTICO DE ASPECTOS FORMATIVOS RESPECTO A LOS EMPLEADOS ENCUESTADOS.... 33
3.7. DIAGNÓSTICO DE ASPECTOS FORMATIVOS RESPECTO A LAS EMPRESAS ENCUESTADAS 35
3.8. MOVILIDAD FORMATIVA INTERINSULAR.... 39
4. VALORACIÓN TÉCNICA E IMPLICACIONES.... 42
4.1. FORMACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA LA CALIDAD: PROPUESTAS PARA SU IMPLEMENTACIÓN 42
5. BIBLIOGRAFÍA 48
WEBGRAFÍA.... 50
6. ÍNDICE CONTENIDO GRÁFICO – ILUSTRACIONES 52
7. ÍNDICE CONTENIDO GRÁFICO – TABLAS 53

RESUMEN EJECUTIVO

NOMBRE DEL PROYECTO	DESARROLLO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN Y CONOCIMIENTO DE FUERTEVENTURA (CIC.FTV 2018): SITUACIÓN DE LA FORMACIÓN TURÍSTICA EN LA ISLA DE FUERTEVENTURA
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	El desarrollo del Centro de Innovación y Conocimiento de Fuerteventura (CIC-FTV) tiene como principal propósito definirse como un marco de actuación diferencial en el ámbito turístico en Canarias, así como disponer de un centro puntero en la identificación de tendencias turísticas que apueste definitivamente por la Excelencia en el sector turístico. Este proyecto, en su primera fase, abarca la revisión y diagnóstico de las capacidades formativas y de empleabilidad que se poseen en la actualidad, con el fin de realizar un análisis integral que permita detectar sus factores críticos y potencialidades dentro de la isla de Fuerteventura. A su vez, se realiza un trabajo de campo directamente con empresas turísticas y personas en situación activa de empleo en cada uno de los municipios de la isla, que ofrece una visión integral del escenario en el que se desarrolla la realidad turística. En relación con el papel que juega la vivienda vacacional en este sector, se establece una aproximación a su posible impacto en la isla de Fuerteventura en la actualidad. Todo esto, con intención de crear hipótesis que puedan servir de referencia para un proyecto futuro orientado a conocer su impacto real en ámbitos como el empleo majorero. Para ello se utilizan, a lo largo de este informe, tres empresas explotadoras de viviendas vacacionales del municipio de La Oliva como ejemplo. En conclusión, y como consecuencia de la diagnosis realizada previamente, se presentan una serie de aportaciones destinadas a encaminar una futura planificación estratégica cuyo objetivo es generar nuevas oportunidades de empleo, formación e innovación, que coloquen a la isla de Fuerteventura como líder referente dentro de un entorno altamente competitivo.
SITUACIÓN ACTUAL	El período de crisis ha dejado tras de sí duros efectos en el sector económico. Sin embargo, aunque en los últimos años se vislumbra una creciente mejora y estabilidad en ámbitos tan relevantes como el empleo en Canarias, esto ha supuesto tener que adaptarse a entornos en constante cambio y al surgimiento de nuevos perfiles empresariales y de consumidor. La importancia adquirida por el sector turístico durante todo este período de inestabilidad ha permitido a muchas regiones minorar los efectos negativos que ésta pudiera tener o, en su defecto, encontrar nuevas oportunidades de negocio que han hecho proliferar nuevos productos diversificados y estrategias empresariales que tienen como resultado nuevas necesidades formativas y de empleo en el sector turístico. En este caso, dentro del marco insular canario, Fuerteventura fue, según Promotur durante el 2017, la segunda isla más rentable de Canarias en términos turísticos con un RevPar de 68.8€ frente al 66.66€ de media de Canarias y con un volumen e intensidad de empleo cada vez mayor, sobre todo en los núcleos de Esquizo Butihondo y Morro Jable (18.8 y 16.95 empleos por cada 100 plazas alojativas, respectivamente); una primera imagen que sitúa a la isla de Fuerteventura en el momento idóneo para construir nuevas estrategias dirigidas a afrontar las recientes exigencias competenciales de los nuevos puestos de trabajo.

OBJETIVOS	1. **El reconocimiento y promoción del talento en i+d+i y su empleabilidad**. Está dirigido a mejorar las capacidades formativas en I+D+i del Sistema; impulsar la inserción laboral y la empleabilidad de los recursos formados, tanto en el sector público como en el sector empresarial, y facilitar la movilidad temporal de los mismos entre las instituciones públicas y entre éstas y el sector privado para la ejecución de actividades de I+D+i. 2. **El fomento de la investigación científica y técnica de excelencia**. Se trata de promover la generación de conocimiento, incrementar el liderazgo científico de la isla y sus instituciones y fomentar la generación de nuevas oportunidades que puedan desencadenar el futuro desarrollo de capacidades tecnológicas y empresariales altamente competitivas. 3. **El impulso del liderazgo empresarial en I+D+I**. El objetivo es aumentar la competitividad del tejido productivo mediante el aumento de las actividades de I+D+i en todos los ámbitos y, principalmente, en aquellos sectores estratégicos para el crecimiento y la generación de empleo de la economía española y la de sus Comunidades Autónomas. 4. **El fomento de actividades de I+D+I orientadas a los retos globales de la sociedad**, y en especial a aquellos que afectan a la sociedad española. Este objetivo responde a la necesidad de estimular el potencial científico e innovador del país hacia ámbitos que den respuesta a los numerosos problemas a los que se enfrenta nuestra sociedad y que reclaman un importante esfuerzo en materia de I+D+i. Estos retos, por su naturaleza y complejidad, obligan a combinar la generación de nuevo conocimiento, con su aplicación a tecnologías, productos y servicios que en un futuro puedan contribuir al liderazgo científico, tecnológico y empresarial del país. Con estos objetivos se quiere definir un marco de actuación diferencial en el ámbito turístico en Canarias, así como disponer de un centro puntero en la identificación de tendencias turísticas que apueste definitivamente por la Excelencia en turismo. Se fijan como objetivos para la presente acción (Fase I): • Inventario y análisis de la formación turística en la isla de Fuerteventura • Herramientas para la formación y propuestas para su implementación La continuación de esta tarea (Fase 2) llevará a: • Fichas de propuestas concretas para la implementación de cursos adaptados a las necesidades a ejecutar a corto, medio y largo plazo • Actualización de las calificaciones de los empleos (personalización de la formación, aprendizaje permanente y uso de tecnologías)

METODOLOGÍA	 ***Ilustración 1.*** *Esquema metodológico utilizado.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*
SÍNTESIS DE LAS PROPUESTAS	• Acciones de información/sensibilización en las áreas proveedoras de fuerza de trabajo. • Creación del mapa formativo virtual de Fuerteventura • Destacar la importancia, necesidad y dignificación de cada lugar en el escalafón laboral de la hostelería y el turismo • Acciones de sensibilización turística a la ciudadanía • Detección en tiempo real de necesidades de formación y caracterización de personal de empresas de hostelería y turismo. • Programar cursos encadenados hacia la especialización • Elaboración de materiales didácticos propio de la formación específica de los diferentes grupos laborales • Cursos de formación–especialización de formadores. • Fomentar la formación continuada compensando con un porcentaje del tiempo empleado para hacerlo • Web de formación específica con teleformación incluida. • Apoyo a la Formación Profesional impartida en la isla • Foro para la Formación en Hostelería y Turismo. • Acciones encaminadas al establecimiento de un Plan de Formación Continua en idiomas • Establecer mecanismos que impulsen la acreditación en idiomas • Desarrollo de un Plan de Inclusión Digital, basado en un programa de accesibilidad y de alfabetización digital • Llevar a cabo acciones de sensibilización y formación en innovación y herramientas de gestión empresarial aplicadas a sectores tradicionales y del sector servicios • Convenios de colaboración con Universidades para ampliar la oferta de Másteres y Postgrados a través de teleformación (utilizar como puente la Unidad de Apoyo a la Docencia de Fuerteventura).

1. INTRODUCCIÓN

El presente estudio informa sobre la capacidad de la isla de Fuerteventura para formar personal cualificado. Se considera que la formación es el paso inicial para crear activos valiosos y sustentadores del mercado de trabajo y del sistema económico local, nacional y mundial. Pero, sobre ello, la formación es considerada por el equipo que desarrolla este informe como un pilar imprescindible para el correcto desarrollo de un territorio, especialmente en su consideración sociocultural y socioeconómica. Además de facilitar individualmente las habilidades sociales y la adaptación, la resiliencia si se quiere, a nuevos contextos empresariales, tecnológicos o medioambientales, una población formada suele ser una población consciente social y moralmente con su entorno y con las otras personas que se incorporan a su territorio, con la diversidad sociocultural y con los necesarios ajustes para la convivencia y el desarrollo en la responsabilidad sostenible, en este caso, insular.

En este sentido, este informe se marca como objetivo determinar la situación actual del nivel formativo de la población de Fuerteventura y la identificación de las necesidades formativas que se ajusten a la demanda del mercado de trabajo, con la finalidad última de conciliar ambas necesidades, sin menoscabar los intereses, perspectivas y posibilidades de la población.

Entendiendo que la fuerza de trabajo y las estrategias de formación hasta el momento implementadas superan el ámbito insular, es conveniente realizar un desglose de mayor a menor escala territorial según el contexto. Se procederá así a repasar brevemente los principales objetivos y estrategias europeas, españolas y canarias. De este modo, se pretende situar la posición actual y los propósitos futuros de la oferta formativa y el sistema educativo que afectan al mercado laboral vinculado al turismo de Fuerteventura.

En este sentido, una de las principales misiones de la Unión Europea, y de su antecesora Comunidad Económica Europea, ha consistido en crear las condiciones propicias dentro del territorio de su competencia, más allá de las fronteras de los Estados miembros, para la libre movilidad de los ciudadanos, con especial interés en los trabajadores, con el objetivo final de lograr el pleno empleo en Europa. Para ello, la UE ha realizado grandes esfuerzos por facilitar la movilidad de personas que lo deseen por motivos laborales, constituyendo la formación una vía para lograr tal objetivo.

En la actualidad, la UE cuenta con el proyecto Educación y Formación 2020 (ET2020), un marco estratégico para la cooperación europea en el ámbito de la educación y la formación basado en los logros de su antecesor, el programa de trabajo ET2010. Su principal objetivo es el apoyo del desarrollo de los sistemas de educación y formación en los estados miembros, para que

estos proporcionen a todos los ciudadanos europeos los medios adecuados para explotar su potencial, garantizar la prosperidad económica sostenible y la empleabilidad de la Eurozona. El marco debe fomentar una perspectiva de aprendizaje permanente, en todos los niveles y contextos, incluidos los aprendizajes no formales.

Las conclusiones adoptadas por el Consejo en 2009 establecen cuatro objetivos estratégicos para el marco:

1. ***Hacer realidad el aprendizaje permanente y la movilidad.***
2. ***Mejorar la calidad y la eficacia de la educación y la formación.***
3. ***Promover la equidad, la cohesión social y la ciudadanía activa.***
4. ***Incrementar la creatividad y la innovación, incluido el espíritu empresarial, en todos los niveles de la educación y la formación.***

Dicho marco estratégico se rige por una serie de principios, entre los que se incluye la cooperación europea, haciendo uso efectivo del método abierto de coordinación y desarrollando sinergias entre los distintos sectores implicados y entre los distintos Estados miembros, a través de herramientas como el Semestre europeo.

Como medio para efectuar un seguimiento de los progresos y para definir los desafíos, los objetivos estratégicos esbozados se apoyan en una serie de niveles de referencia del rendimiento medio europeo que se deberán alcanzar a la hora de culminar la temporalidad de este marco estratégico ET2020. Estos desafíos pautados son:

Participación de los adultos en el aprendizaje permanente.

Para 2020, una media de un 15% como mínimo de los adultos debería participar en el aprendizaje permanente

Personas que obtienen un bajo rendimiento en aptitudes básicas.

Para 2020, el porcentaje de jóvenes de quince años con un bajo rendimiento en lectura, matemáticas y ciencias deberá ser inferior al 15%.

Rendimiento en materia de enseñanza superior.

Para el año 2020, la proporción de personas con edades comprendidas entre treinta y treinta y cuatro años que hayan terminado la educación superior deberá ser de al menos un 40%.

Abandonos prematuros de la educación y formación.

Para 2020, la proporción de abandonos prematuros de la educación y formación debería estar por debajo del 10%.

Educación en la primera infancia.

Para 2020, al menos un 95% de los niños con edades comprendidas entre los cuatro años y la edad de escolarización obligatoria debería participar en la educación en la primera infancia.

Se señala en la estrategia que cada Estado miembro dispondrá los medios necesarios para la cooperación y desarrollo de los objetivos marcados por la Unión Europea, siempre con dependencia de sus especificidades; con lo que, a pesar de las ayudas y directivas de la UE, será cada país el que, en ejercicio de su soberanía, proyecte políticas educativas y sustente económicamente su estructura y funcionamiento.

En el sistema educativo español se da un modelo que, en cierta medida, evita la centralización, transfiriendo competencias específicas a las comunidades autónomas. El Estado Español, es el responsable de la ordenación general del sistema educativo (**Ilustración 2**), incluyendo la regulación de las condiciones para titular en cada uno de los niveles establecidos y la promoción (como tarea compartida) de políticas de apoyo a la evaluación, innovación, becas y ayudas al estudio, igualdad y accesibilidad, entre otras. Respecto a los currícula de cada nivel educativo, el Estado determina contenidos comunes y estándares de aprendizaje evaluables, mientras que las comunidades autónomas ejercerían su competencia tanto a través del complemento de aquellos contenidos comunes con asignaturas específicas y de libre configuración adaptadas a las condiciones territoriales (los intereses socioeconómicos y políticos), como promoviendo acciones destinadas al fomento de la calidad y metodologías ajustadas a la oferta educativa.

La educación no universitaria viene regulada por leyes, demasiado cambiantes desde el punto de vista del profesorado y la sociedad en general (siete leyes orgánicas desde 1970), que organizan y proyectan estrategias de cómo se desea formar a las poblaciones del futuro. Actualmente, la LOE (Ley Orgánica de Educación, 2/2006) y la LOMCE (Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa, 8/2013) definen la estructura y objetivos del sistema educativo español no universitario. Las enseñanzas universitarias quedan reguladas por la citada LOE, la LOU (Ley Orgánica de Universidades, 6/2001) y su posterior modificación, LOMLOU (4/2007), junto a reales decretos que perfilan el marco español de cualificaciones para la educación superior (RD 1027/20011, 96/2014 –que modifica el anterior-).

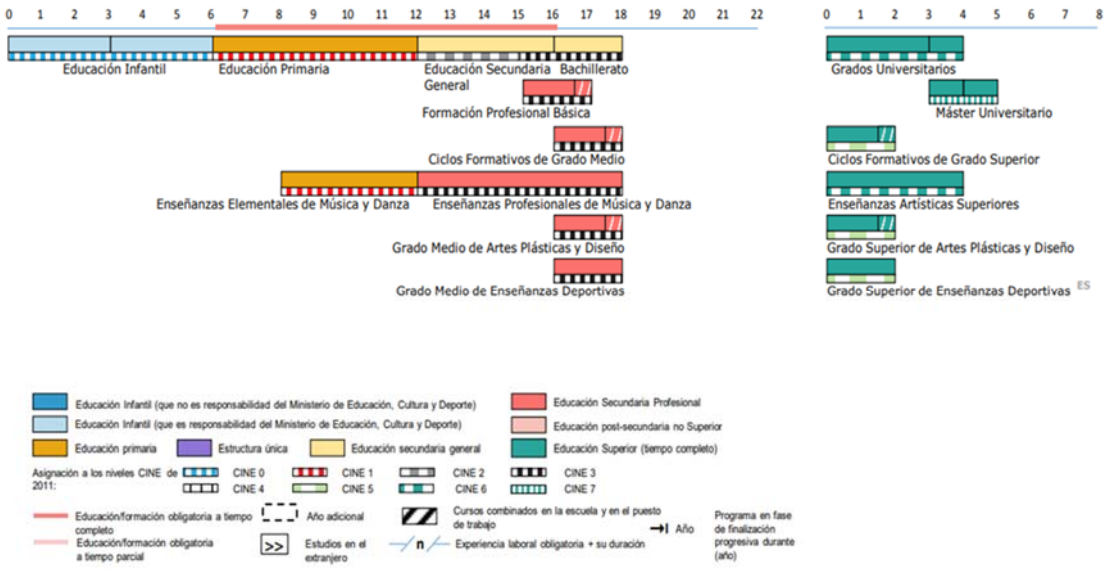

Ilustración 2. *Estructuras de los sistemas educativos europeos 2017/18: Diagramas. Eurydice - Datos y cifras.* ***Fuente:*** *Comisión Europea/EACEA/Eurydice, 2017*

Es necesario destacar que, para las enseñanzas no universitarias, LOE y LOMCE fijan como objetivos, entre otros enfocados al desarrollo y responsabilidad personal y a la convivencia, la capacitación para el ejercicio de actividades profesionales, la participación activa en la vida económica, social y cultural, y la capacidad de adaptación al cambio en la sociedad del conocimiento. Para las enseñanzas universitarias, LOU y LOMLOU, determinan la triple misión: investigación (generación de conocimiento), docencia (reproducción y modificación del conocimiento) y extensión (transferencia de conocimiento al servicio de la cultura, la calidad de vida y del desarrollo económico).

En el plano comparativo de cifras nacionales respecto a la eurozona, se constata que España realiza un menor gasto en educación, tanto en referencia al PIB como en el gasto medio por estudiante (***Tabla 1***), con tasas de abandono del sistema educativo entre los 18 y los 24 años casi ocho puntos porcentuales por encima de la media UE (***Tabla 2***).

	España	Media UE
Gasto público como porcentaje del PIB	4%	4,7%
Gasto público por alumno (euros)	7.370	8.474

Tabla 1. *Comparativa de la inversión en educación entre España y la UE en 2017.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos de Eurostat. Nota: El Gasto público por alumno es la media entre los tres niveles dados por el Eurostat; CINE 1 y 2, CINE 3 y 4, CINE 5*

España	Media UE
18,3	10,6

Tabla 2. *Número de personas de 18 – 24 años que han abandonado la educación (2017).* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos de Eurostat. Nota: La unidad de medida es porcentaje.*

El porcentaje de titulados en educación terciaria (universitaria/doctorado/ciclos superiores), pautada entre los 30 y los 34 años, es algo superior en España (***Tabla 3***). Una explicación plausible se sustenta en que, a pesar de que los estudiantes en el resto de Europa tienen unas tasas menores de abandono temprano de la educación, es porcentualmente menor el acceso a la educación terciaria, con un fuerte apoyo en la formación profesional. Pero tampoco se puede obviar que, como indica el Informe Monitor de la Educación y la Formación de España (2018), cuenta con una menor tasa de empleo para los graduados recientes, con un 72% frente a un 80%.

España	Media UE
41,2	39,9

Tabla 3. *Titulados en educación terciaria (30 a 34 años) en 2017.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos de Eurostat.* ***Nota:*** *La unidad de medida es porcentaje.*

La Comunidad Autónoma de Canarias regula la educación no universitaria a través de la Ley 6/2014 (BOE n.º 238, de 1 de octubre, BOC n.º 152, de 7 de agosto), desarrollada posteriormente y por niveles educativos con sucesivos decretos (para más detalle consultar http://cort.as/-HLFg), de especial importancia en el ámbito del presente informe es el Decreto 156/1996, por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC n.º 83, de 10 de julio). Este Decreto trata de adaptar el desarrollo de la formación profesional reglada y ocupacional a las características de un territorio fragmentado y con estructura productiva diferenciada, caracterizada por ser frágil y cambiante. Establece como objetivo "responder de forma específica a las demandas del sistema productivo y a las estrategias de desarrollo con las que se dote Canarias" (cita tomada literalmente del preámbulo del decreto referenciado), para lo que se sustentaría en la colaboración de diversos agentes del sector productivo (sindicatos, asociaciones empresariales y empresas, consejos sociales, instituciones públicas, etc).

A partir de los 18-20 años, según nivel solicitado, es posible solicitar el reconocimiento de competencias profesionales por experiencia laboral o formación no formal. Esta posibilidad de titular se destina a personas que han adquirido sus competencias profesionales a través de la experiencia. En Canarias, es el Instituto Canario de las Cualificaciones Profesionales el responsable de convocar, realizar y evaluar competencias específicas ("conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo" (http://cort.as/-HLIy). Las convocatorias, generalmente de carácter anual, fijan un procedimiento que se inicia con la selección de personas candidatas, una fase de asesoramiento obligatorio, otra de evaluación y una tercera de acreditación.

En cada convocatoria se fija un número de plazas determinado, correspondiéndose a una Familia Profesional, un nivel de cualificación, unas unidades de competencia y una titulación. Por ejemplo:

FAMILIA PROFESIONAL	CUALIFICACIÓN	UNIDADES DE COMPETENCIA	NIVEL	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	TÍTULO	Nº PLAZAS
Hostelería y Turismo	HOT093_2 Cocina	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0260_2 Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. UC0261_2 Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. UC0262_2 Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional. UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	2	COCINA (Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto)	Técnico en Cocina y Gastronomía (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre)	45

Tabla 4. *Ejemplo número de plazas fijadas según distintos factores.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

En términos cuantitativos, Canarias aporta en 2018 el 4,26% del total del territorio de estudiantes matriculados en Régimen General, con 347.905 alumnos (***Tabla 5***), incluyendo desde la Educación infantil hasta la Secundaria, como niveles obligatorios, y desde el Bachillerato hasta la Formación Profesional de grado superior, como niveles post-obligatorios. A este alumnado se añaden 54.296 estudiantes en Régimen Especial y 19.938 en modalidad de Educación para Adultos (formal e informal). Canarias cuenta así con un total de estudiantes no universitarios de 422.139, según datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional (2018).

	TOTAL	Infantil	Primaria	Ed. Especial	ESO	Bach.	FP Básica	FP Grado Medio	FP Grado Superior	Otros
ESPAÑA	8.158.605	1.758.271	2.941.455	36.436	1.929.680	675.990	72.186	339.112	393.531	11.944
CANARIAS	347.905	58.757	121.884	1.964	89.473	35.626	3.697	15.901	20.232	371

Tabla 5. *Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, 2018.* ***Nota:*** *La unidad de medida es personas.*

Mientras, la educación universitaria se encuentra sujeta a normativas nacionales con acuerdos específicos con el Gobierno de Canarias (Contratos Programa de Financiación de las Universidades), que en parte someten las decisiones formativas –creación y continuidad de titulaciones y organización de centros, facultades, institutos, etc.- a los Consejos Sociales y al propio Gobierno de Canarias.

Canarias tiene un total de 39.745 alumnos matriculados (curso 2017-2018), de la que el 90% cursa titulaciones de Grado. El 10% restante cursan Máster y Doctorado (***Tabla 6***). Destaca la importante diferencia porcentual de alumnado matriculado en másteres en la Comunidad Autónoma, lo cual puede deberse bien a la no continuidad de estudios post-universitarios, bien a ser cursados en universidades no canarias (península o extranjeras). No existen datos de corroboración al respecto.

	TOTAL	Grado	Máster	Doctorado
ESPAÑA	1.575.579	1.291.144	205.049	79.386
ESPAÑA %	100	82	13	5
CANARIAS	39.745	35.769	2.455	1.521
CANARIAS %	100	90	6	4

Tabla 6. *[1]Alumnado matriculado en Enseñanzas universitarias en España y en Canarias.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades curso 2017-2018.*

El 49% del estudiantado universitario se matricula en grados de titulaciones vinculadas a la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (***Ilustración 3***), cifra cercana a la media nacional, que incluye (en las universidades públicas canarias) los títulos de Grado en:

Administración y Dirección de Empresas (ULL y ULPGC)	*Administración y Dirección de Empresas (ULL y ULPGC)*	*Administración y Dirección de Empresas (ULL y ULPGC)*
Antropología Social y Cultural (ULL)	*Antropología Social y Cultural (ULL)*	*Antropología Social y Cultural (ULL)*
Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (ULPGC)	*Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (ULPGC)*	*Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (ULPGC)*
Contabilidad y Finanzas (ULL)	*Contabilidad y Finanzas (ULL)*	*Contabilidad y Finanzas (ULL)*
Derecho (ULL y ULPGC)	*Derecho (ULL y ULPGC)*	*Derecho (ULL y ULPGC)*
Economía (ULL y ULPGC)	*Economía (ULL y ULPGC)*	*Economía (ULL y ULPGC)*
Geografía y Ordenación del Territorio (ULL y ULPGC)	*Geografía y Ordenación del Territorio (ULL y ULPGC)*	*Geografía y Ordenación del Territorio (ULL y ULPGC)*
Educación Infantil (ULL y ULPGC)	*Educación Infantil (ULL y ULPGC)*	*Educación Infantil (ULL y ULPGC)*

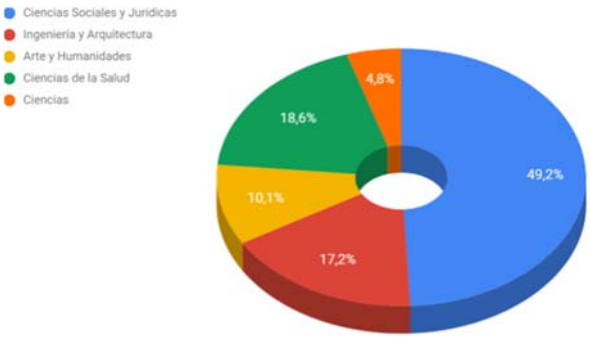

Ilustración 3. *Matriculaciones de Grado por rama de titulación.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.*

[1] ***Nota****: La unidad de medida es personas.*

2. METODOLOGÍA

Para la realización de este informe se ha desarrollado una estrategia de investigación basada en el *Mixed Method Research*, que combina en su diseño el análisis cuantitativo y cualitativo. Se parte de una recopilación de datos secundarios, producidos por entidades especializadas en diferentes ámbitos, tales como ISTAC, Promotur y OBECAN, entre otras, con el fin de enmarcar y establecer aspectos específicos relacionados con el perfil formativo y de empleabilidad de los residentes en la isla de Fuerteventura. Esta información se ve complementada por el trabajo de campo, en el que el equipo que conforma el CIC-FTV aplica cuestionarios y entrevistas sobre formación y empleabilidad en el sector turístico de Fuerteventura, diseñadas exprofeso, a establecimientos turísticos (alojamiento y actividades), otros vinculados indirectamente al turismo turísticos (restauración, comercio, etc.), y empleados.

Paralelamente, se ha desarrollado un análisis pormenorizado de la oferta formativa en Fuerteventura (además de la migración formativa), junto a un diagnóstico de necesidades en el empleo turístico y, adicionalmente, una aproximación inicial al estado del alquiler vacacional en la isla. Como resultado de estas tareas, se genera el presente informe y un avance de propuestas, que podrán verse complementadas y/o reformuladas durante su implementación.

Ilustración 4. *Esquema procedimiento metodológico.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

2.1. Desarrollo secuencial de la investigación

En un plano operativo, en primera instancia, se han llevado a cabo una serie de visitas a los distintos actores participantes en el proyecto (personal de la administración pública, empresarios turísticos y sociedad civil) que, a través de conversaciones informales y entrevistas semiestructuradas, han permitido recabar datos relevantes de partida acerca de la situación actual sobre empleabilidad y formación de la isla de Fuerteventura. Esta técnica cualitativa ha dado a conocer las distintas perspectivas que cada uno de estos agentes posee con respecto a las necesidades y fortalezas en estas dimensiones, así como determinar hasta qué punto aspectos como empleo y formación, cuya interacción con la actividad turística es transversal, son susceptibles de un abordaje integral que persiga el planteamiento de acciones concretas que conduzcan a mejoras estructurales.

Posteriormente, la revisión de fuentes secundarias representa uno de los puntos clave para esclarecer la información disponible en el ámbito de la formación y empleo en Fuerteventura. Dando lugar a una búsqueda de fuentes documentales tales como informes oficiales, planificaciones de diversa índole, prensa, mapas, fotografías, publicaciones específicas, etc.; que sirven para esclarecer el escenario turístico, territorial y empresarial en el que se encuentra la isla. Toda esta información se ve complementada por el análisis estadístico realizado a través de fuentes como el ISTAC, Promotur, Turidata, OBECAN, SIECAN, GOBCAN, AirDNA, además de distintas encuestas acerca de las cifras obtenidas en el sector turístico. Este abordaje mixto permite constituir una imagen estadísticamente significativa entre distintas variables, además de proporcionarnos un análisis integral de cara a la intervención.

Así mismo, para la localización y análisis de la totalidad de la oferta formativa disponible en los diferentes municipios de Fuerteventura, así como para el establecimiento de universos y muestras sobre la oferta turística complementaria susceptible de generar empleo y formaciones específicas, se han implementado técnicas de webscrapping, consistentes en la recopilación de información relevante para el estudio a través de internet, con el fin de conformar una visión completa de las opciones de formación.

Con lo anterior, durante los meses de febrero y marzo de 2019, se ha desarrollado una investigación de campo en la que se implementaron dos variedades de cuestionario (empleadores y empleados) que procuraban la obtención de datos primarios sobre formación y empleo en el sector turístico y aquellos otros directamente involucrados en su funcionamiento. Para el cuestionario dirigido a empleadores se estableció un desglose discrecional por categorías de empresas (simplificación de las categorías recogidas por la Clasificación Nacional de Actividades Económicas), diferenciando establecimientos hoteleros, establecimientos extrahoteleros,

restaurantes, comercios, productos turísticos en el litoral y productos turísticos en el interior[2]. Del universo obtenido en cada categoría establecida, se aplica un cálculo muestral con un nivel de confianza 90% y un margen de error 10%, estableciendo una muestra discriminada por categorías.

En cuanto a la clasificación de los empleados, la primera intención fue utilizar los listados de los correspondientes Convenios Colectivos de cada sector, sin embargo, la estrategia tuvo que ser modificada para adaptarse a las condiciones reales del trabajo de campo y de las empresas. Se procedió así a realizar una vinculación de categorías de empleo, ajustando según tipos de empresa (muchas de ellas pymes y micro-pymes).

A su vez, debido a las peculiaridades específicas de Fuerteventura, se zonifica la isla en tres grandes áreas: Norte (municipio de La Oliva), Centro (municipios de Puerto del Rosario, Antigua y Betancuria) y Sur (municipios de Tuineje y Pájara), según la distribución espacial tradicional. De cara a lograr una muestra representativa, se decide aplicar criterios de homogeneización porcentual para determinar la muestra en cada una de las tres zonas. Así, Norte y Sur aglutinan el 35% respectivamente, mientras que Centro completa con el 30%. Sin embargo, se constataba a partir de la experiencia de campo, que era necesario realizar un reparto discrecional por núcleos poblacionales en cada una de las zonas, atendiendo a intereses de investigación, pero también a la consideración de algunos de ellos como microdestinos o áreas de importancia por el tipo de desarrollo poblacional y turístico.

	HOTELEROS	EXTRAHOTELEROS	COMERCIOS	RESTAURANTES	ACT. LITORAL	ACT. INTERIOR
Universo	89	75	401	508	113	40
Muestra 90/10	39	36	58	60	43	26
Realizadas	39	22	49	62	39	31

Tabla 7*. Universo de establecimientos según categorías seleccionadas en la isla de Fuerteventura (2018)****. Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos extraídos del ISTAC*

[2] Los universos utilizados para la obtención de la muestra, fechados a diciembre de 2018, se pueden consultar en los enlaces a continuación:
Establecimientos hoteleros: ISTAC. http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxi-istac/tabla.do?uripx=urn:uuid:81e038c5-6045-42bb-8253-bb2a7fba83a5&uripub=urn:uuid:ad002616-6e9f-4e4a-8e7a-7c393a69fce0
Establecimientos extrahoteleros: ISTAC. http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxi-istac/tabla.do?uripx=urn:uuid:92e1e2fb-ce7d-4947-a5ef-13247c0c7fb4&uripub=urn:uuid:24e2f8c1-b002-45aa-989c-0010815c1875
Comercios: Censo Comercial Fuerteventura. SIECAN. http://www.siecan.org/zona-fuerteventura/#1482928243688-822a651a-3d50
Restaurantes: Estadísticas Restauración. GOBCAN. http://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/turismo/downloads/estadistica/restauracion/Totales_Canarias_2000-2017.xls
Actividades turísticas litoral e interior: Webscrapping GoogleMaps, Tripadvisor, Facebook, Instagram, Yumping.

Fuerteventura	
Universo	16.713
Muestra 90/10	67
Realizadas	95

Tabla 8. *Determinación de la muestra de empleados en la isla de Fuerteventura.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

	Zona Norte	Zona Centro	Zona Sur
Muestra 90/10	90	77	95
Realizadas	93	52	79

Tabla 9. *Distribución síntesis recopilación de datos de empleo turístico y formación según zonificación.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

Los datos obtenidos a través de los cuestionarios han sido sistematizados y procesados con software específico, obteniendo información relevante que, con posterioridad, fue contrastada con la preveniente de entrevistas e información de terceros (documental y la obtenida por webscraping). Se realizaron análisis de contenido y triangulación de resultados.

Para el análisis preliminar sobre alquiler vacacional (incluido en el informe Situación actual del empleo turístico en la isla de Fuerteventura), se llevó a cabo una revisión de información secundaria delimitada al territorio del archipiélago canario. Se tuvieron en cuenta tanto informes elaborados por instituciones del territorio, como fuentes estadísticas con datos significativos. Seguidamente, se realizó una combinación de la información de cara a establecer una serie de comparaciones cuantitativas. Por último, se efectuó una aproximación cualitativa del posible impacto del alquiler vacacional a partir de la información primaria de empresas relacionadas con este nicho, obtenida de forma coyuntural durante el trabajo de campo.

2.2. Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos empleados guardan relación directa con los objetivos y la perspectiva teórica que se propone, y se fundamentan en la búsqueda de la relación directa y estrecha con los protagonistas de la realidad estudiada. Mediante enfoques básicamente cualitativos se da voz al actor social, enfatizando sus experiencias y su percepción de la realidad insular. Las principales técnicas de recogida de información que empleadas han sido:

Revisión de fuentes de información secundaria

Se establece un diagnóstico previo sobre, entre otras variables, composición de la población, estructura ocupacional, características del sector turístico y de servicios, otras actividades empresariales, situación urbanística, partiendo de datos estructurados y semiestructurados procedentes de datos oficiales y otras investigaciones del equipo.

Observación y observación participante

La observación participante, exigió trabajar en contacto directo con la población residente y grupos de usuarios implicados en el empleo y formación turística, y en otras actividades que podrían relacionarse. Se ha pretendido que los grupos de usuarios no fueran meros objetos de estudio de los que se extraería los datos y la información que interesaba, sino que presenten un papel activo y creativo, participando del análisis de las problemáticas y demandas presentadas, hallando posibles respuestas y soluciones viables a las mismas.

Entrevistas conversacionales

Partiendo de un guion básico para encauzar el relato, se han realizado un número adecuado de entrevistas conversacionales a los miembros del tejido empresarial turístico, para que los entrevistados pudieran expresar todos los aspectos que considerasen relevantes sobre la problemática estudiada. Dando voz a los protagonistas consideramos que se aclaran significados, percepciones, actitudes, y se extrae lo más relevante de cada discurso particular. Esta técnica cualitativa ya empleada y contrastada en anteriores investigaciones, nos permite acceder al modo en que los propios empresarios y empleados de Fuerteventura entienden el sistema turístico isleño en general, y la situación formativa y de empleabilidad en particular. Además, esta metodología cualitativa nos brinda la posibilidad de acceder al conjunto de significados sociales que se asocian a un determinado fenómeno o actividad, teniendo además la posibilidad de comparar los diferentes tipos de discurso recogidos.

Fichas de productos

Como parte del desarrollo técnico del trabajo se ha procedido a la catalogación y análisis de un conjunto relevante de empresas que se vinculan directamente con el quehacer turístico. La información recabada ha sido sistematizada en registros de gran envergadura, que permitirán en fases posteriores evaluar sus condiciones para la combinación estratégica de recursos, productos y servicios.

En cuanto a las técnicas de análisis de datos, las principales que han sido aplicadas son:

Revisión de investigaciones

Representa uno de los puntos preliminares en cualquier investigación empírica y consiste en realizar una síntesis del conocimiento específico sobre el tema de investigación: el mejoramiento de las opciones formativas y la empleabilidad turística en particular. Para

desarrollar esta síntesis se ha valorado la información disponible, tanto en bibliografía científica como en informes oficiales, y su adecuación a los propósitos de la investigación.

Análisis del discurso

Recogida la información, se lleva a cabo un análisis interpretativo del discurso de cara a sistematizar las cuestiones más relevantes obtenidas en las entrevistas que nos permitan establecer conexiones entre los discursos analizados y el espacio social en el que han surgido

Análisis estadístico

Con la información obtenida se ha procedido a un análisis estadístico con el fin de cuantificar, en la medida de lo posible, distintos aspectos de la realidad que rodea la problemática estudiada en Fuerteventura. Se trata de apoyar y complementar la investigación de carácter más cualitativo, aportado datos que ayuden a describir la realidad y estableciendo relaciones estadísticamente significativas entre distintas variables. Para ello se han utilizado tanto fuentes secundarias como datos primarios.

3. DIAGNÓSTICO Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA OFERTA FORMATIVA

3.1. Características generales

La isla de Fuerteventura es la cuarta más poblada del archipiélago canario con 113.275 habitantes, repartidos en 1.659,74 km², con una densidad de población de 68,25 h/Km², frente a 294 h/Km² de Canarias con una población de 2.127.685 habitantes. La cifra de Hombres en Fuerteventura es de 58.469 y la de Mujeres 54.806, lo cual sitúa a la categoría "Mujeres" en 3,23 puntos porcentuales por debajo que la categoría "Hombres", destacando la diferencia en los grupos de edad 30-34 a 50-54 años (***Ilustración 5***) que, a su vez, posiciona al grueso de la población activa.

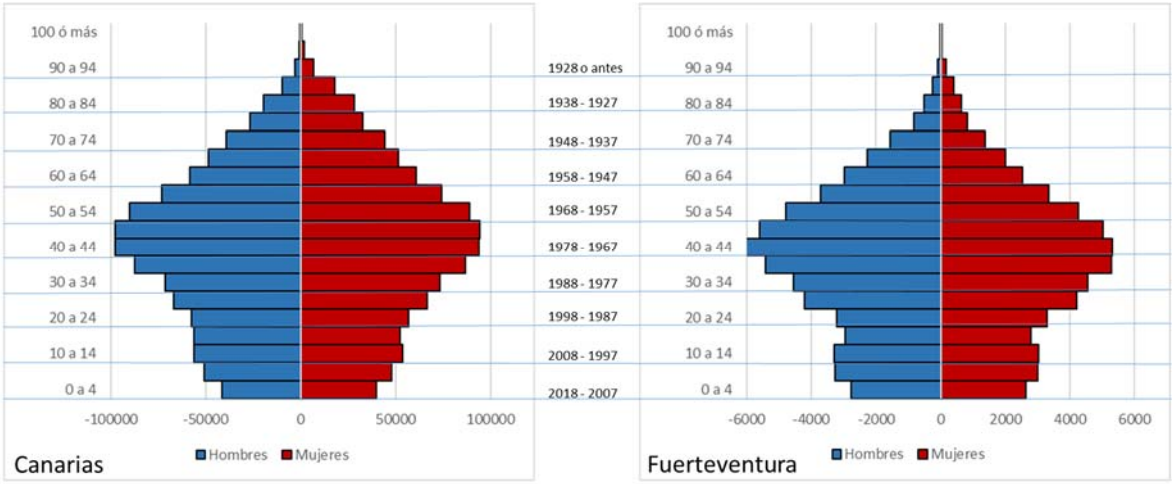

Ilustración 5. *Pirámides de edad de Canarias y Fuerteventura 2018.* ***Fuente.*** *Elaboración propia a partir de datos de ISTAC Explotación Estadística del Padrón Municipal 2018.*

Es importante tomar en consideración el crecimiento poblacional de la isla (***Ilustración 6***), con un importante entre 1996 y 2007, principalmente vinculado al auge del sector de la construcción (un aporte poblacional muy vinculado a la categoría "Hombres"), con un asentamiento destacado en los municipios de Puerto del Rosario, La Oliva y Pájara.

Este crecimiento poblacional, ligado al desarrollo del sector de la construcción, primero, y posteriormente al macrosector turístico, impulsa una estructura poblacional con un índice de juventud de 15,92 en 2018 (Fuente ISTAC, Índice de juventud por islas), frente al 13,63 de media para Canarias. La excepción se encuentra en Betancuria, con un índice de 11,63 y un crecimiento poblacional estancado por décadas, y en menor medida Antigua (13,05) y crecimiento muy moderado respecto al resto de municipios. Es de destacar que Puerto del Rosario aglutina gran parte de los servicios educativos, sanitarios y la administración insular, que se han desarrollado al albur del crecimiento poblacional.

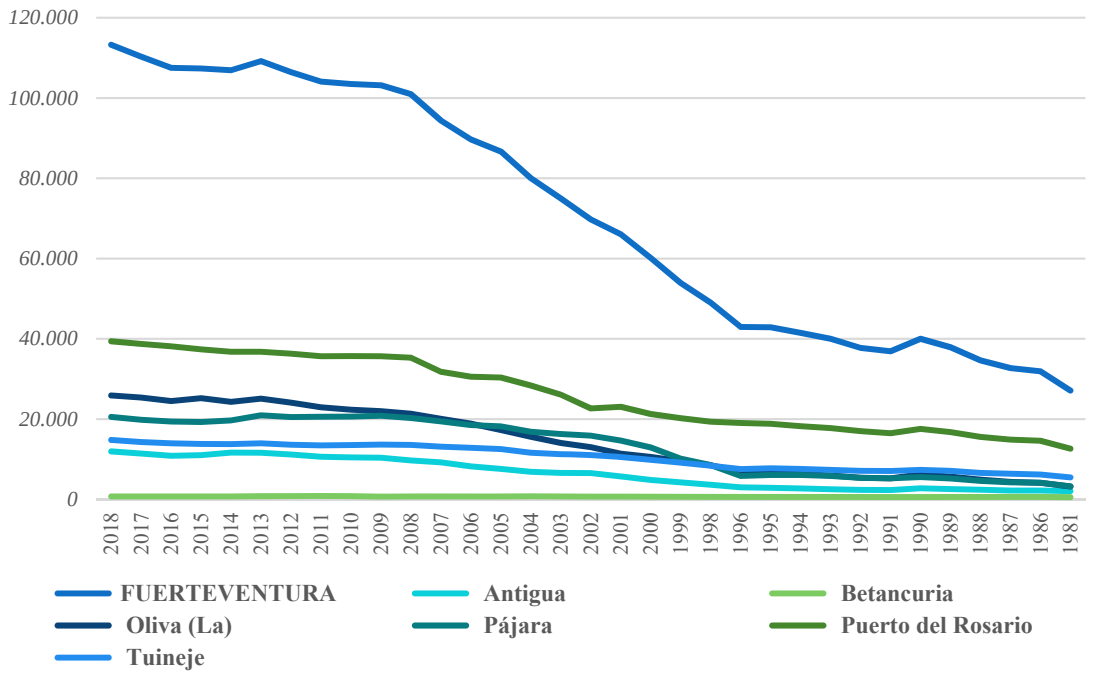

Ilustración 6. *Evolución de la población empadronada en Fuerteventura 1981-2018.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de ISTAC, municipios por islas y años.*

Este contexto poblacional, acompaña una isla con valores y recursos que, además de identitariamente, le han impulsado en los mercados turísticos. En un paisaje desértico, se han desarrollado núcleos urbanos sobre sí mismos, dejando grandes áreas libres de construcciones (muchas, antiguamente cultivadas). Esta conservación, en parte por abandono, ha hecho contar a la isla con un rico patrimonio natural (trece espacios naturales protegidos que se corresponden con el 28,7% del territorio insular según la Ley 12/1994 de Espacios Naturales de Canarias) y cultural (66 Bienes de Interés Cultural declarados)

El 27 de mayo de 2009 Fuerteventura es, en su totalidad, declarada Reserva de la Biosfera de la Unesco, destacando sus endemismos naturales y su paisaje agrícola. Esto contribuyó a que en 2012 recibiera la medalla de oro del Quality Coast Gold Award, que premia el turismo sostenible. Es esta actividad la que se ha convertido en motor principal de la economía tanto isleña, como de Canarias en general, dejando atrás la que había sido la mayor fuente de ingresos en el siglo pasado, la agricultura y la ganadería.

3.2. La formación como factor de calidad

En turismo, como en otros sectores económicos de servicios, la atención al cliente está presente en una muy importante proporción de actividades que lo componen. Por otra parte, se puede comprender fácilmente que la calidad adquiere, si cabe, mayor importancia. Es conveniente recordar que siempre identificamos la calidad con la satisfacción del cliente (Noriega, J. L. F; 2004).

Además, las tecnologías de la información se han hecho imprescindibles para el desarrollo de cualquier actividad profesional, hasta tal punto de integrarse completamente en el proceso de comunicación y atención al cliente (Arbós, L. C., & Babón; 2017). Para ser líderes en gestión de la calidad es necesaria la interacción armónica de:

- *Responsabilidad de la Dirección en la Calidad y la Formación.*
- *Recursos Humanos motivados y bien formados.*
- *Sistemas de calidad estructurados y adecuados al sector.*

La calidad turística depende mucho, entre otros factores, de la buena formación de sus recursos humanos. Por lo que un destino debe estar al día de las últimas tendencias que se presentan en el paradigma social y de consumo, y a su vez, preparar una oferta formativa competente capaz de conseguir que los recursos humanos estén lo más preparados posibles.

Un destino que desee mantener y superar sus niveles de acogida ha de estar preparado ante los rigores de la globalización. Sus efectos a gran escala sobre las poblaciones de origen de los turistas hacen que estos aumenten sus expectativas como consumidores, percibiendo más fácilmente tanto la existencia de una variedad de destinos y productos a su alcance como la calidad y valor de estos, pero además provoca una variación y diversificación de sus intereses. El tiempo de los destinos de sol y playa aún no acabó, pero ya no representan a la casi totalidad de los visitantes. El turista-consumidor hace presión cada vez con mayor énfasis para que se le ofrezcan elementos distintivos (y, si fuera posible, exclusivos del destino) en relación con el medio ambiente, la historia, las gentes y la cultura de las áreas visitadas, basando sus vacaciones en actividades e intereses específicos.

Tales cambios han de hacerse conscientes tanto para los gestores como para las empresas que ocupan el sector, respondiendo en términos de infraestructura, promoción, marketing, servicios y especialización en los mismos de sus plantillas laborales, adaptándose y anticipándose a las variaciones que experimenta el mercado turístico.

Según el plan estratégico de empleo de Fuerteventura 2018-2021, un diagnóstico completo de la situación en la que se encuentra actualmente la isla desvela una realidad que debe tenerse en cuenta. El fuerte impulso económico que ha vivido la capacidad productiva de la isla no siempre ha venido acompañado de una mejora de las condiciones de vida de las personas, y ha estado muy influenciado por la actividad turística.

Al realizarse el análisis, se obtuvo como conclusión, dentro del contexto formativo, que una de las principales debilidades que se presentan, es que el nivel formativo de la población es poco especializado y ajeno a las necesidades del mercado. Es necesario resaltar del análisis de

este plan estratégico que, a pesar del crecimiento económico y poblacional entre 1998 y 2007, Fuerteventura sufre una serie de descompensaciones a muchos niveles. Este crecimiento no ha supuesto una diversificación económica y la isla sigue teniendo una excesiva dependencia del binomio turismo-construcción, así como unos recursos humanos con graves carencias formativas. Por lo que, con la llegada de la crisis, el desempleo ha sido especialmente intenso en la sociedad majorera, llegando a contabilizarse más de 13.000 desempleados.

Fuerteventura posee características medio ambientales, culturales y patrimoniales que pueden distinguirla, pero otros destinos también. La puesta en valor de estos recursos, hoy demandados, debe ir en paralelo a un plan de excelencia vinculado a la satisfacción de la clientela, la cual dependerá en gran medida del estándar de servicio que pueda proveerse en comparación con otros destinos.

Todo parece indicar que uno de los pilares fundamentales para alcanzar el objetivo de la calidad y excelencia de la isla como destino reside en la cultura de la formación continuada, esto es, la mejora del estándar profesional del trabajador en hostelería y turismo, progresando en sus habilidades y haciéndoles parte implicada de los nuevos productos ofertados. Los individuos necesariamente han de sentirse partícipes de la oferta y responsables de su propio desarrollo como profesionales, pero ello se plantea como mera utopía si no se acompaña de medidas conducentes al desarrollo de las distintas facetas que conforman su nivel de vida, satisfacción laboral, prestaciones intelectuales (ampliación y dotación de conocimientos básicos) y mejora potencial de las perspectivas a medio plazo para su unidad familiar, centradas sobre todo en la promoción de sus hijos.

Actualmente la fuerza de trabajo involucrada en la hostelería y el turismo, tanto empleada como en busca de empleo, de Canarias en general y de Fuerteventura en particular, se caracteriza por no poseer la cualificación necesaria para enfrentarse ni a la reorganización laboral a la que podrían llevar las exigencias de nuevas formas de turismo, ni a los retos que plantea el futuro inmediato (introducción de nuevas tecnologías, sensibilidad extrema por el medio ambiente, especialización turística y diversificación laboral-multitarea, etc.), dominando claramente el sector de trabajadores con estudios básicos y sin formación profesionalmente específica. Esto es, parece claro que se debe realizar un esfuerzo importante en aprovechar los recursos del campo de la formación en hostelería y turismo en Fuerteventura.

3.3. La formación planificada como recurso productivo

Gran parte de los recursos productivos de los que dispone la economía turística se centran en la educación y formación de la fuerza de trabajo. Las características de un destino insular como Fuerteventura, aun siendo destacables y, en ciertos aspectos, líder de mercado, han de ser continuamente reforzadas para mantener un número y calidad de visitantes suficiente que asegure la rentabilidad del negocio y el bienestar de la ciudadanía, que en mayor o menor medida depende de la salud de la empresa turística.

Además de entornos conservados y protegidos, paisajes, playas, infraestructuras y condiciones sociales favorables, uno de los principales recursos productivos de la economía turística es la fuerza de trabajo educada y formada. Este hecho convierte la formación, en sí misma, en una forma de inversión que aumenta la satisfacción del y con el trabajo, reduce el absentismo, maximiza el uso de los bienes de la empresa (edificios, equipamiento, etc.) y, con todo, acrecienta la productividad, estableciéndose un factor de retorno del capital invertido. En cualquier caso, dadas las peculiaridades de las normativas autonómicas, es esta una inversión sin riesgo, en tanto que gran parte de la misma está directamente subvencionada con dinero público.

Pero, es necesario tomar conciencia de que la capacitación tanto de las plantillas contratadas como de aquellos que pretenden formar parte de las mismas es efectiva y rentable para todos los implicados, sólo si está bien planificada. Formar sin prever el programa correcto para las personas indicadas es un mal frecuentemente observado. Por ello consideramos que la formación:

- Debe entenderse y planificarse en contextos geográficos, empresariales y locales concretos, atendiendo a las necesidades del sector, a los recursos humanos y materiales presentes y a las exigencias de la demanda.
- Debe dirigirse a aquellas personas que necesitan mejorar su motivación y actuación, no restringiéndola en los escalafones más altos de la empresa. Son, precisamente, las bases laborales las que mantienen un contacto más asiduo con los visitantes, prestando servicios directos, y por tanto deberían ser los más cuidados a este respecto.
- Debe conjugar los intereses de la empresa con los de los individuos a formar. No están reñidos los conocimientos generales, incluso los conducentes a la obtención de certificaciones de escolaridad o primaria, con los específicos sobre habilidades laborales (que deberían poder conducir también hacia las titulaciones correspondientes).
- Debe impartirse por formadores especializados.
- Debe orientarse también a conseguir la satisfacción en el trabajo, ofrecer expectativas, mejorar la auto-imagen y obtener habilidades en la comunicación con los otros.

Así pues, se trata de formar individuos que desempeñen su trabajo con eficacia, pero también para que, como prestadores de servicio, sean buenos anfitriones y estén preparados y dispuestos a satisfacer a la clientela. Es decir, la formación en hostelería y turismo ha de ser capaz

de ofrecer una combinación de profesionalidad y, siendo conscientes de que la actividad tiene un importante componente de elementos subjetivos, amabilidad y entusiasmo.

3.4. Los actores de la formación

Este proceso de adquisición y perfeccionamiento de habilidades profesionales ha de implicar a todos sus actores, es decir, sin dejar al margen a las diferentes administraciones y entidades implicadas, empresarios, plantillas y personal que aspira a desarrollar las tareas propias de la actividad.

Es clave para el buen desenvolvimiento de las tareas de formación no sólo que existan vínculos explícitos con los objetivos de las empresas sino también que aquellos coincidan con los intereses de los empresarios. Tiene que ser manifiesto que las empresas o asociaciones de empresas que inviertan y/o cooperen en la formación de sus plantillas pueden mejorar su imagen a través del perfeccionamiento de su estándar de servicio, incrementando la satisfacción de sus clientes e incluso el índice de repetibilidad de las visitas, destacando con ello en términos de rentabilidad. Ello es especialmente importante en el caso de pequeñas empresas con dedicación a las nuevas formas y tendencias del turismo o a las actividades que llenan su tiempo de vacación, ya que tanto unas como otras apoyan su imagen en el trato cara a cara con su clientela y, por tanto, dejan en manos de sus operarios gran parte de las posibilidades de éxito o fracaso de estas.

Pero es igualmente importante hacer hincapié en que es gratificante para los miembros del plantel laboral sentirse parte de una fuerza de trabajo desarrollada, que se distinga y destaque en el mercado global en términos de calidad de atención y servicios, a veces incluso supliendo carencias o problemas en instalaciones e infraestructuras de carácter general. Si bien es un hecho que la fuerza de trabajo en plantilla suele resistirse a la formación continuada, una vez iniciada suelen, mayoritariamente y cuanto más bajo es su escalafón laboral, sentirse animados a continuarla y traspasan tal carácter a su unidad doméstica.

Por otra parte, dado el estrechamiento progresivo de las bases de la pirámide poblacional insular y, con ello, de los potenciales trabajadores futuros, se hace especialmente relevante reclutar y formar de manera apropiada, teórica y prácticamente, desde su inicio a jóvenes que, además de poseer habilidades transferibles a la actividad, podrán resolver problemas y desarrollar de manera flexible las tareas de su ámbito laboral.

En último término, son las administraciones, en conjunción con el resto de los agentes sociales, las encargadas de velar por el correcto desarrollo de un currículo educativo en el que los

aspectos propios de la empresa turística actual y futura se combinen con una formación básica que potencie el conocimiento local y las habilidades sociales.

3.5. Inventario y análisis de la formación turística en la isla de Fuerteventura

Fuerteventura dispone de una oferta formativa variada para cubrir sus necesidades de formación laboral en hostelería y turismo, cubriendo, en términos generales, casi todo el espectro de tareas en su oferta educativa. Entre ellas, es de resaltar la Formación Profesional Específica en Canarias, así como la titulación del grado en turismo a distancia, todas en paralelo con diferentes cursos de formación llevados a la práctica por empresas y asociaciones diversas, subvencionados por el Instituto Canario de Formación y Empleo.

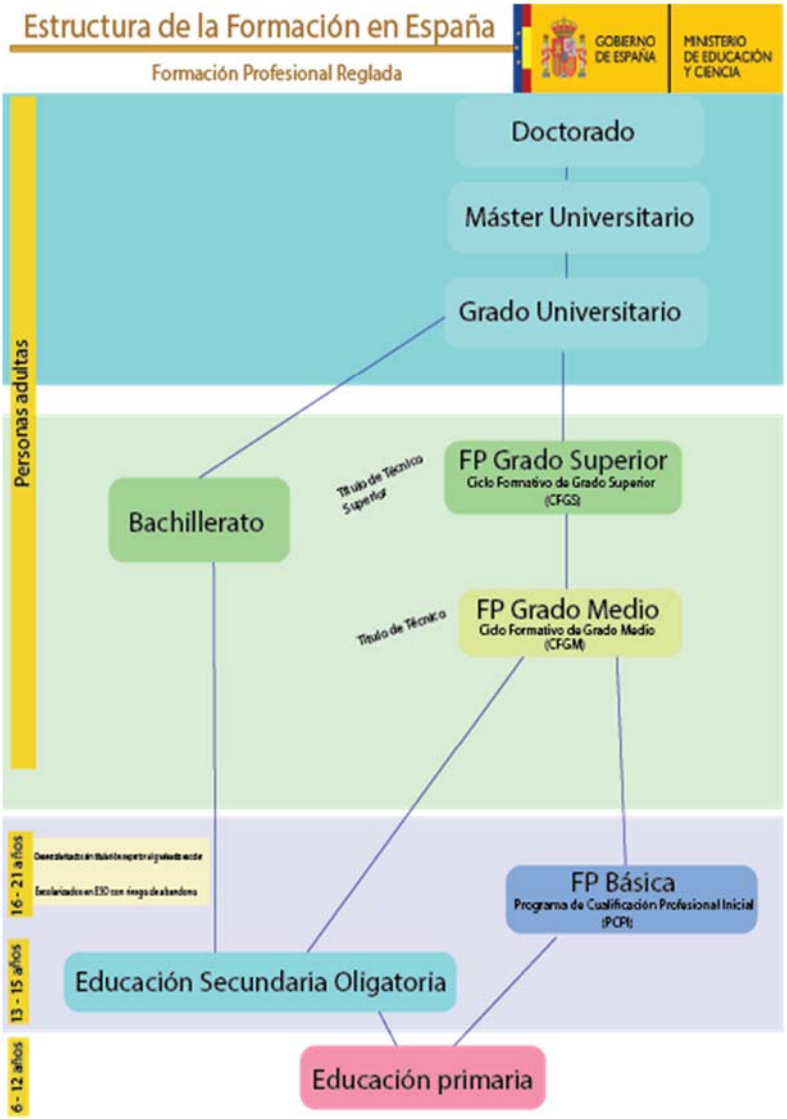

Ilustración 7. *Formación reglada en el sistema educativo actual.* ***Fuente:*** *Ministerio de Trabajo y asuntos sociales*

Las ***ilustraciones 7 y 8***, complementando a la ***ilustración 2*** *(Estructuras de los sistemas educativos europeos 2017/18)*, muestran la estructura seguida por las ofertas, reglada y no reglada, de educación en España. Como se indicó, las únicas etapas obligatorias en el país son la Educación primaria y la secundaria (edad media 15 años a la finalización).

Ilustración 8. *Formación no reglada en el sistema educativo actual.* ***Fuente:*** *Ministerio de trabajo y asuntos sociales*

Metodológicamente y para facilitar el proceso de análisis, se ha parcelado el sistema empresarial directamente turístico en cuatro grandes bloques profesionales, a los que habría que añadir un quinto, ligado indirectamente a aquel sistema. Tales grupos se plasman en la ***ilustración 8 y*** son:

- **Grupo 1**: Agrupa las tareas de gestión y planificación de la empresa turística, correspondiéndose generalmente con titulaciones universitarias de diplomado y máster.
- **Grupo 2**: Profesiones vinculadas al viaje y desplazamientos internos.
- **Grupo 3**: Incluye todas aquellas tareas ligadas al alojamiento, restauración y bebidas.
- **Grupo 4**: Empleos dedicados a la prestación de servicios en las actividades ofertadas al visitante en el destino.

Una **quinta categoría** abarca una importante variedad de labores indirectamente unidas al sistema empresarial propiamente turístico (p.e. servicios sanitarios, comercio minorista, proveedores de todo tipo, etc.) que, si bien no se han tomado en cuenta en el presente inventario, reconocemos y afirmamos que influyen y son influidos por el resto del sistema por lo que, de manera obvia, los beneficios y carencias de uno repercutirán en el otro.

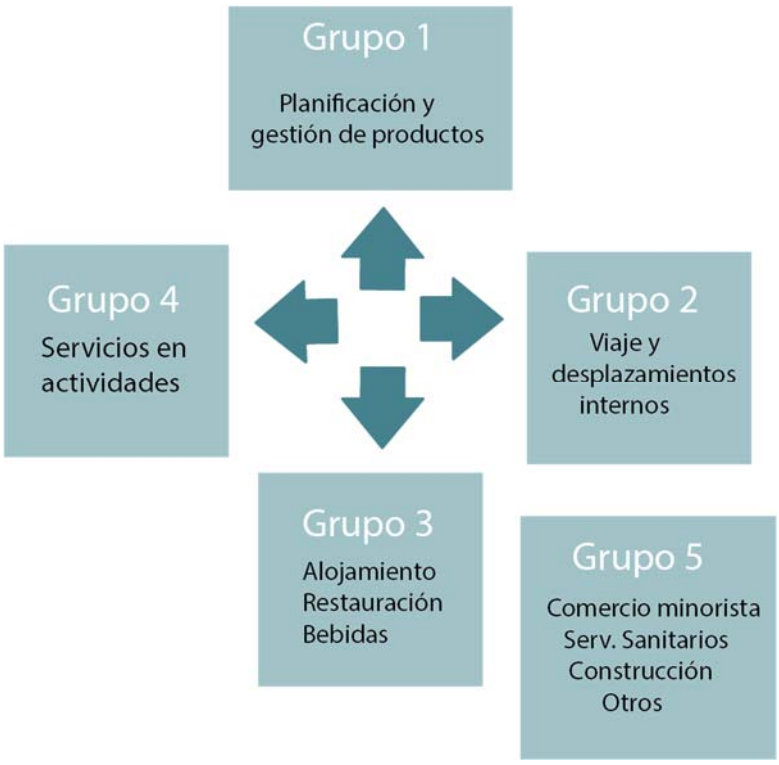

Ilustración 9. *Grupos profesionales del sistema empresarial turístico.* ***Fuente:*** *elaboración propia*

Siempre, este quinto grupo debe ser tomado en consideración en tanto que las imperfecciones del mismo pueden afectar directamente a la calidad de servicio y la satisfacción del cliente. Valgan como ejemplo los numerosos e importantes encuentros cara a cara entre turistas y población residente que se observan en los comercios de todo tipo (desde supermercados hasta kioscos) tanto en núcleos propiamente turísticos como fuera de ellos. Una falta de atención al público, el desconocimiento de algún idioma que permita la intercomunicación o la falta de motivación del personal pueden generar situaciones que desmerezcan la calidad del destino. Pero, además, debe entenderse que el sistema turístico requiere del aporte profesional en múltiples actividades de mantenimiento y desarrollo (desde fontaneros a ingenieros informáticos especializados), sin las que no podría ofertarse unos productos y servicio apropiados.

En principio fueron inventariados 169 cursos para el presente año 2019, pero no todos se repiten en años sucesivos (***ver Anexo I***). En la ***Tabla 10*** se observan los que son directamente turísticos. Así hay que excluir aquellos que se refieren a idiomas (16 cursos de inglés, 6 de alemán y 7 de francés), no porque el conocimiento de idiomas no sea imprescindible para el ejercicio de cualquier profesión del mercado turístico, sino porque estarían enmarcados en la amplia oferta de academias, algunas de ellas con posibilidad de otorgar títulos reconocidos administrativamente, y clases particulares repartidas por todo el territorio insular.

	Nº cursos	% cursos
Grupo 1	3	14,39
Grupo 2	0	0
Grupo 3	14	66,67
Grupo 4	4	19,05
TOTAL	21	100

Tabla 10. *Cursos por grupo (excluidos los idiomas).* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo*

3.5.1. Cursos, titulaciones y centros.

Aplicando el marco y las exclusiones expuestas a la formación turística en la isla de Fuerteventura, se han tomado en especial consideración los cursos y titulaciones por grupos principales expresados en la ***Tabla 10***. La mayoría de los cursos están sujetos a la convocatoria anual, y sus correspondientes modificaciones, realizada por el Servicio Canario de Empleo (SCE), organismo sustitutivo del antiguo Instituto Canario de Formación y Empleo (ICFEM). Este tipo de cursos, el 82,17% del total, están dirigidos a la población activa ocupada (con posibilidad de que también los desempleados puedan acceder), mientras que el 17,83% tienen preferencia la población activa desempleada e inscrita en los registros del INEM.

La nueva estructura del SCE incorpora un Consejo General de Empleo, conformado por representantes de los interlocutores sociales y de la Administración, y una Comisión de Dirección con funciones ejecutivas, de competencia exclusiva del Gobierno. Para este organismo, el empleo se considera como la mejor política social posible, porque saben que crear empleo permite dar un salto cualitativo en el bienestar personal y social. Los cursos subvencionados y certificados por el SCE tienen un carácter gratuito y han de reunir, como requisito para aquellas empresas y entidades que los oferten (***Tabla 11***), un grupo de 15 alumnos y alumnas, si bien la situación más frecuente y permitida es que comiencen a impartirse con la mitad de aquellos. En ningún caso ha sido posible obtener y verificar los resultados de tales cursos, esto es, ni las entidades, asociaciones o empresas que los imparten ni el propio organismo que los financia han puesto a nuestra disposición los datos y calificaciones del número de alumnos egresados. Tal circunstancia se puede hacer extensible a casi la totalidad de los cursos, ciclos y titulaciones.

GRUPO	TITULACIÓN	TOTAL
Grupo 1	Grado en Turismo (teleformación ULPGC)	1
	Prevención de riesgos laborales en el sector de hostelería	1
	Comercio y Marketing	1
Grupo 2	-	-
Grupo 3	CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)	1
	CFGS Hostelería y turismo - Dirección de Cocina (LOE)	1
	Cocina y Gastronomía	1
	CFGM Hostelería y Turismo - Servicios en Restauración (LOE)	1
	Panadería y Repostería	1
	CFPB - Hostelería y Turismo - Cocina y Restauración	1
	Servicio Básico de Restaurante-Bar: especialidad	1
	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas: especialidad	1
	Productos culinarios	1
	Operaciones básicas de restaurante y bar	1
	Nutrición y dietética en hostelería	1
	Recepción en alojamientos	1
	Servicios de restaurante	1
	CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)	1
Grupo 4	Guías por barrancos secos o acuáticos	1
	Socorrismo en espacios acuáticos naturales	1
	CFGS Servicios Socioculturales y a la Comunidad - Animación Sociocultural y Turística (LOE)	1
	CFGS Hostelería y Turismo - Guía, Información y Asistencias Turísticas (LOE)	1
	TOTAL DE CURSOS	**21**

Tabla 11. *Cursos y titulaciones de formación turística de la isla de Fuerteventura en vigor en el año 2019.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo.*
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1A4k5nKP2k5fBAlxuilmPOl9_fjao03oy4v0Im

De igual forma, en tanto que no es un requisito para su concesión por el SCE, tales cursos disponen de un programa formativo con unos temas ya estipulados. Un caso bien diferente lo presentan los Institutos de Enseñanza Secundaria (I.E.S.) que, con una enseñanza reglada y titulaciones reguladas por BOC/BOE, imparten diversos estudios de formación profesional básica, grado medio y superior en hostelería y turismo (Formación Profesional Específica en Canarias), posibilitando en el caso de grado superior el acceso a la formación universitaria de Turismo. Además, desde el curso académico 2013 y siguiendo el dictamen de la LOMCE, La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, los I.E.S. incorporan a sus currículos los Programas de Garantía Social (PGS), destinados al alumnado, mayor de 12 y menor de 16 años, que no alcance los objetivos de la educación secundaria obligatoria con el fin de proporcionarles una formación profesional básica y prepararles para su incorporación al mercado laboral o continuar con la formación de ciclos formativos de grado medio (***Tabla 11***).

EMPRESAS	Nº CURSOS
ASOC.AGRARIA DE JÓVENES AGRICULTORES DE LAS PALMAS (ASAJA)	8
PROYECTOS EMPRESARIALES CANARIOS S.L. (PROEMCA)	3
CENTRO DE ENSEÑANZA DE CANARIAS LICEO 2000, SLL	5
EUROPEA DE FORMACION Y CONSULTORIA, SL	6
ADMINISTRACION CONDE SL	2
ADALID INMARK, S.L.	5
UGT CANARIAS	5
FEMEPA	4
ASOCIACIÓN CANARIA DE CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	5
ASOLAN	5
FUERTEVENTURA 2000 SL	7
CECAPYME	5
LANTINOBA CANARIAS SLNE	3
CENTRO DE FORMACION DE HOSTELERIA Y TURISMO DE CANARIAS	1
CONFEDERACIÓN INSULAR DE EMPRESARIOS DE FUERTEVENTURA	3
FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	17
ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL	18
CONSULTORÍA ESTRATÉGICA INTEGRALIS CANARIAS, S.L.	1
MULTIMEDIA BUSINESS CENTER S.L.	2
INSFORCAN S.L.	1
TOTAL	106

Tabla 12. *Empresas y número de cursos subvencionados por el SCE, 2019.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo.*
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1A4k5nKP2k5fBAlxuilmPOl9_fjao03oy4v0Imphrw3I/edit?zx=ivhutlbs4125#gid=36132

Considerando que son los I.E.S. los centros que mayoritariamente prestan un servicio formativo continuado y homologado resultan paradójico que todos los títulos ofertados corresponden a los grupos de actividad profesional 3 y 4, no atendiendo las necesidades de cualificación para aquellas tareas comprendidas en el grupo 2, es decir, los servicios relacionados con la organización del viaje y los desplazamientos internos.

CENTRO	MÓDULO
I.E.S VIGÁN	1º CFFPB Comercio y Marketing - Servicios Comerciales (LOMCE)
	2º CFFPB Comercio y Marketing - Servicios Comerciales (LOMCE)
I.E.S PUERTO DEL ROSARIO	1º CFFPB Hostelería y Turismo - Cocina y Restauración (LOMCE)
	2º CFFPB Hostelería y Turismo - Cocina y Restauración (LOMCE)
	1º CFGM Hostelería y Turismo - Cocina y Gastronomía (LOE)
	1º CFGM Hostelería y Turismo - Servicios en restauración (LOE)
	2º CFGM Hostelería y Turismo - Cocina y Gastronomía (LOE)
	2º CFGM Hostelería y Turismo - Servicios en restauración (LOE)
	1º CFGS Hostelería y turismo - Dirección de Cocina (LOE)
	1º CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)
	1º CFGS Hostelería y Turismo - Guía, Información y Asistencias Turísticas (LOE)
	2º CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)
	2º CFGS Hostelería y Turismo - Guía, Información y Asistencias Turísticas (LOE)
I.E.S LA OLIVA	Ciclo Final de Técnico Deportivo en Salvamento y Socorrismo (LOE)
	Ciclo Inicial de Técnico Deportivo en Salvamento y Socorrismo (LOE)
I.E.S JANDÍA	1º CFFPB Hostelería y Turismo - Cocina y Restauración (LOMCE)
	2º CFFPB Hostelería y Turismo - Cocina y Restauración (LOMCE)
	1º CFGM Hostelería y Turismo - Cocina y Gastronomía (LOE)
	1º CFGM Hostelería y Turismo - Servicios en restauración (LOE)
	2º CFGM Hostelería y Turismo - Cocina y Gastronomía (LOE)
	2º CFGM Hostelería y Turismo - Servicios en restauración (LOE)
	1º CFGS Hostelería y turismo - Dirección de Cocina (LOE)
	1º CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)
	2º CFGS Hostelería y turismo - Dirección de Cocina (LOE)
	2º CFGS Hostelería y Turismo - Gestión de Alojamientos Turísticos (LOE)
I.E.S CORRALEJO	1º CFGS Servicios Socioculturales y a la Comunidad - Animación Sociocultural y Turística (LOE)
	2º CFGS Servicios Socioculturales y a la Comunidad - Animación Sociocultural y Turística (LOE)

Tabla 13[3]. *Módulos de hostelería y turismo en los Institutos de Enseñanza Secundaria.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo.*

[3] https://docs.google.com/spreadsheets/d/1A4k5nKP2k5fBAlxuilmPOl9_fjao03oy4v0Imphrw3I/edit?zx=ivhutlbs4125#gid=361329063&range=A1:B2

En otro nivel formativo, la isla de Fuerteventura cuenta con limitada oferta en lo que, a titulaciones universitarias, de postgrado y ciclos de conferencias puntuales se refiere. La única oferta existente se basa en los estudios de grado en turismo por teleformación que imparte la Estructura de Teleformación de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Existen asignaturas del TEAT (Técnico en empresas y actividades turísticas) y Diplomado en turismo que se reconocen de forma automática al igual que algunos ciclos formativos (***ver anexo I***). Preguntando directamente a la ULPGC nos informan que las fechas y tasas de la información son estimadas dado que aún no han salido las de este año por lo que nos recomiendan estar atentos a la página web. Anteriormente se impartían varios cursos de adaptación online para acceder al grado de Turismo desde la Unidad de Apoyo a la Docencia de Fuerteventura, sin embargo, en la actualidad están extinguidos. Dichos cursos eran:

- *Grado en Turismo, mención Administración Hotelera.*
- *Grado en Turismo, mención Ocio y Recreación.*

Se considera que un inventario de formación turística en la isla de Fuerteventura estaría incompleto si no se incluyen los estudios a distancia conducentes a la obtención de títulos tanto de idiomas como de actividades profesionales de todos los grupos de actividad. Valgan como ejemplo CEAC y CCC que ofertan títulos como: cocinero profesional, camarero profesional, gestión de restaurantes, gestión hotelera y turismo rural, summellier o enólogo profesional, utilizando fichas didácticas, videos y material interactivo, además del apoyo de un tutor.

En resumen:

21 cursos y títulos de formación en hostelería y turismo (excluidos los idiomas).
El Servico Canario de Empleo oferta un 70% de la formación en hostelería y turismo en la isla de Fuerteventura, en los que solamente se ofrece formación en cocina, servicios de restauración, gestión de alojamientos turísticos y animación sociocultural.
Existencia de un techo de cristal para la población majorera, debido a la inexistencia de formación para gestión y planificación del turismo.
Los I.E.S. ofertan el 25% de los títulos de formación en hostelería y turismo en la isla de Fuerteventura. Amplio porcentaje de horas de formación prácticas en los centros y en empresas. Adaptación de los títulos ofertados a las necesidades del sector.
La isla de Fuerteventura no cuenta con infraestructura para la formación superior posterior a la básica universitaria.
Escasa oferta de formación universitaria: Inexistencia de campus universitario en la isla de Fuerteventura, teniendo sólo la posibilidad de cursar el Grado en Turismo a través de la plataforma de teleformación de la ULPGC o la UNED.

3.6. Diagnóstico de aspectos formativos respecto a los empleados encuestados

En base a los datos obtenidos a través de la encuesta, se ha realizado un perfil de empleado de la muestra analizada para el presente informe. Como se puede observar en la ***Ilustración 10***, la mayoría de los encuestados aleatoriamente son mujeres, con una media de edad de 36 años y tienen entre 0 y 1 hijo a su cargo.

Ilustración 10 *Distribución de la población encuestada.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

Estas características obedecen al patrón sociodemográfico actual de la isla, con una media de edad de 37 años; siendo la de Canarias un tanto superior, 41 años, aunque menor en comparación al territorio español, con 43 años (INE, 2018).

Un 25% de los empleados encuestados han titulado en bachillerato (***Ilustración 11)***, frente al 17,7% que dejó susestudios obligatorios en la ESO o la FP básica (12,5%). Destaca que sólo el 7,3 % cuente con FP de Grado Medio y, homónimamente, FP de Grado Superior, cuando aparentemente deberían ser los más demandados por el mercado loaboral. Por otro lado, sólo el 9,4% alegan no tener titulación alguna.

De las titulaciones post-obligatorias universitarias, no es nada despreciable el porcentaje de los/las que han continuado su formación con la realización de licenciaturas (9,4%) y grados (11,5%). Ello es tanto más destacable, cuanto no existe universidad o campus permanente en la isla anexos a las universidades públicas canarias (sólo la sección de Ciencias de la Salud de la ULPGC dispone de oferta formativa).

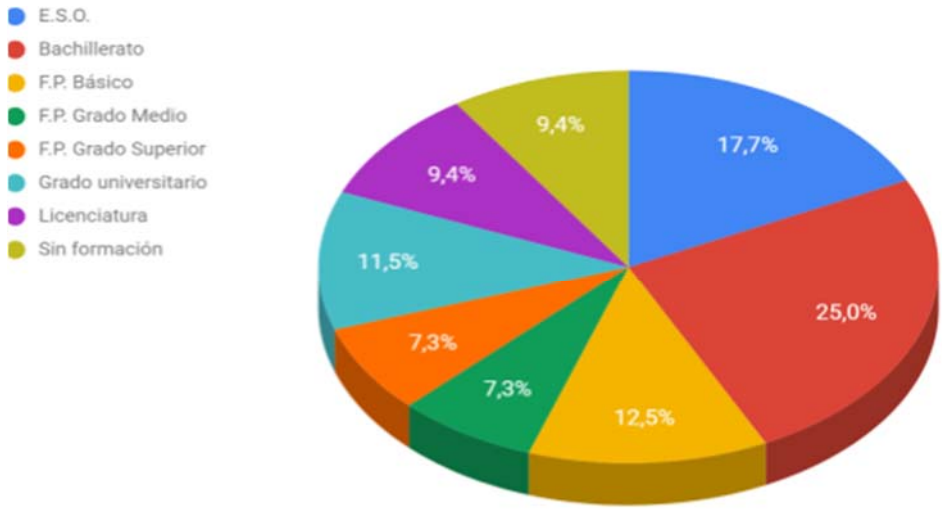

Ilustración 11. *Distribución de nivel educativo alcanzado por los trabajadores encuestados.* ***Fuente:*** *Elaboración propia. Nota: Dentro de Licenciatura se incluyen los Másteres tras el Grado*

Se hace interesante pues analizar a qué ramas pertenecen las titulaciones estudiadas por los encuestados, para posteriormente compararlas con los puestos que desempeñan o ha desempeñado.

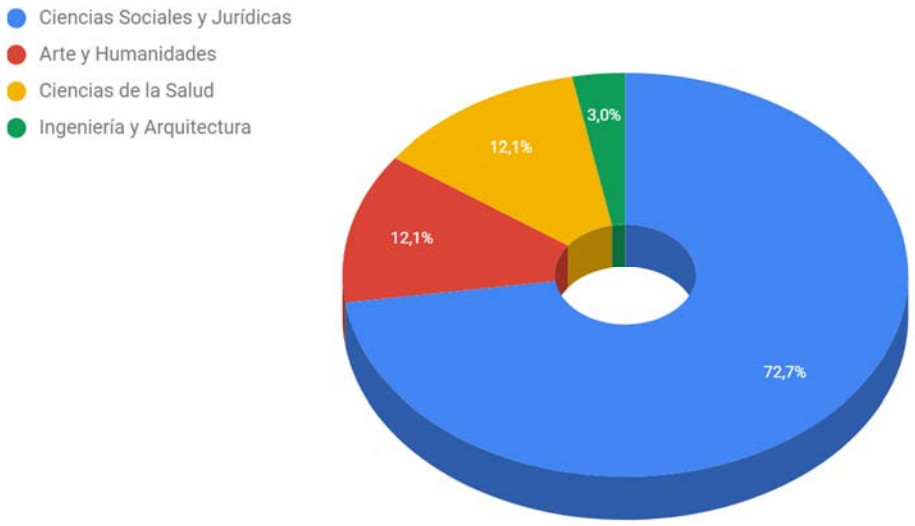

Ilustración 12. *Ramas de las titulaciones obtenidas por los trabajadores encuestados.* ***Fuente:*** *Elaboración propia*

Como se muestra en la **Ilustración 12**[4], y siguiendo la tendencia en Canarias y el resto de España, la mayoría de los estudios pertenecen a las Ciencias Sociales y Jurídicas. Esta rama abarca muchas titulaciones, pero la mayoría de las obtenidas para este trabajo se orientan a conocimientos de Hostelería, Cocina y Administración o Derecho, también se encuentran algunas relacionadas con el Marketing y Publicidad o Educación.

Seguidamente, se encuentran las titulaciones de Arte y Humanidades y de Ciencias de la Salud, de ellas se encuentran personas con títulos de Diseño, Moda o Farmacia. Muy pocos de los encuestados cuentan con formación relativa a Ingeniería o Arquitectura, pero está presente. Con todo, se observa que gran parte de trabajadores/as encuestados cubren puestos de camareros y asimilados, más de la cuarta parte del total (**Ilustración 13**), seguido por la categoría "Ventas" 16,4%. Inmediatamente por detrás, e igualadas en porcentaje, Cocina y Economato y Dirección y administración. Esto sugiere correspondencia entre las titulaciones más comunes y los puestos más comunes. Por detrás porcentualmente, se encuentran puestos incluidos en la categoría "Ocio" (monitores, guías, animadores, etc.); Reposición y etiquetado; Limpieza y conserjería y Servicio Técnico y mantenimiento. Por último, y en menor medida, empleados incluidos en "Recepción", "Belleza" y "Bienestar (***Ilustración 13***[5]). Estas categorías empresariales requieren normalmente un menor número de empleados.

[4] **Nota:** Se han tomado en cuenta las encuestas donde se especificaba el tipo de titulación. Se han clasificado por ramas las titulaciones, independientemente

[5] **Nota:** El apartado Otros incluye puestos no descritos por los encuestados o puestos no incluidos en los departamentos

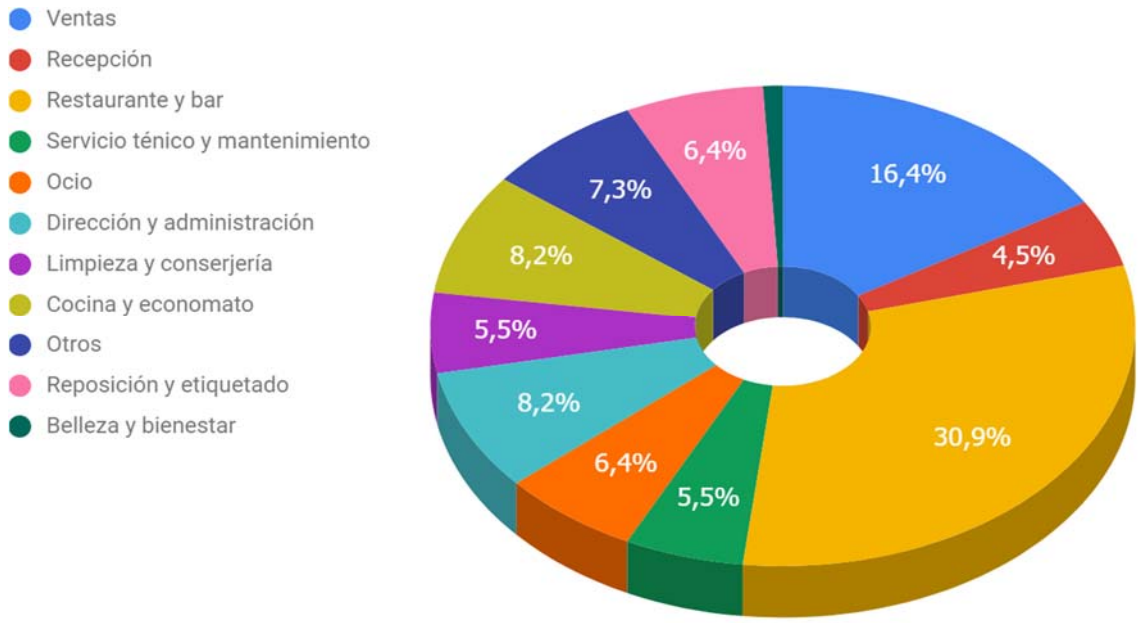

Ilustración 13. *Distribución de puestos ocupados actual o anteriormente por los trabajadores encuestados.*
Fuente: *Elaboración propia.*

Dado que la mayoría de los empleos se relacionan con la hostelería, caracterizada por su dinamismo y necesidad de adaptación a los cambios, la formación debería tornarse en continua y específica para cada puesto a cubrir, con el objetivo de profesionalizar cada parte de la cadena de valor de los servicios prestados en el sector.

3.7. Diagnóstico de aspectos formativos respecto a las empresas encuestadas

El tejido empresarial vinculado al turismo en Fuerteventura encuestado (***Ilustración 14)***, muestra la prevalencia de establecimientos incluidos en la categoría "Restaurantes y Bares y Cafeterías", alcanzando el 29,1% del total. Analizados también en conjunto, le siguen porcentualmente los establecimientos hoteleros y extrahoteleros, que suman un 25,6%. A estas categorías se les pueden unir las "Actividades de litoral y de interior", vinculadas al ocio turístico y que suponen otro 30%. Por último, se encuentra la categoría "Comercio" con un 18%, que engloba gran variedad de actividades y productos, y que, no estando exclusivamente relacionados con el sistema turístico, está muy influenciada por éste.

Destaca que el mayor porcentaje de empleos se concentre a personal que desempeña tareas de Ventas, la mayoría dependientes de Comercios. Seguidamente se encuentran los departamentos de Cocina y economato y Restaurante y bar, compuesto especialmente por cocineros, camareros y ayudantes. Por detrás, están los departamentos de Dirección y administración y Ocio, el cual incluye todo tipo de monitores, guías, animadores, etc.; en ese

orden. Con menores porcentajes se encuentran Servicio técnico y mantenimiento, Limpieza y conserjería y Recepción (***Ilustración 14***).

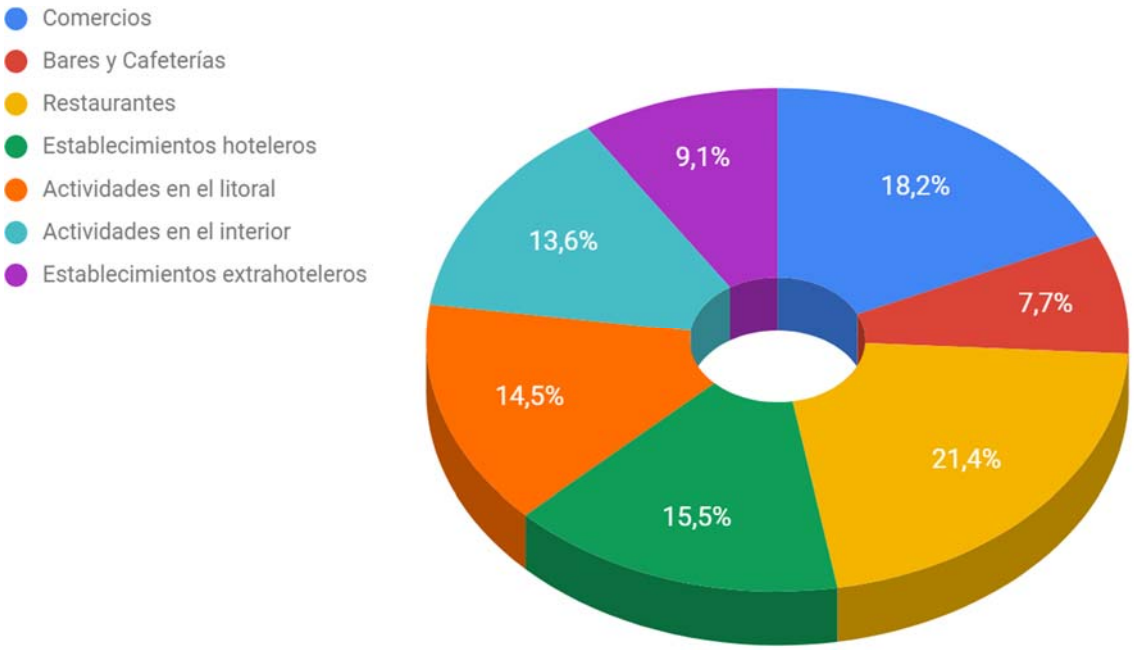

Ilustración 14. *Categorización de empresas encuestadas por actividad que realizan.* ***Fuente:*** *Elaboración propia.*
Nota: *En la categoría de Comercios se incluyen tiendas de diversos productos, farmacias, etc.*

Aspectos relevantes para tener en cuenta son las cuestiones que le importan al empresario a la hora de contratar a personal, reflejadas en las ***Tablas 14 y 15***. Destacan la Formación no titulada, refiriéndose a aquella que se realiza a través de cursos del SCE, por ejemplo, con una puntuación de 8 sobre 10. Con el mismo peso se encuentran la valoración de la "Edad" y la "Moviliad geográfica". Frente a estas preferencias, es de resaltar la poca importancia (2 puntos sobre 10) que otorgan a la "Experiencia profesional" y a la "Multifuncionalidad" de los empleados y empleadas. Tales respuestas contrastan con lo expresado en entrevistas con empleadores, que prestaban especial atención a la experiencia demostrable y a la capacidad para desempeñar diferentes tareas. Es muy probable que en ambas categorías se dependa mucho del tipo y actividad de las empresas, mostrándose como no estadísticamente comparable.

Respecto a la puntuación otorgada a la preferencia "Sexo", se corresponde a lo esperado. Las políticas y estrategias conducentes a la igualdad van, poco a poco, insertándose en el tejido empresarial. Pese a ello, y dependiendo de las tareas desempeñadas, sigue existiendo una feminización/masculinización de puestos de trabajo.

Formación no titulada	8
Edad	8
Movilidad geográfica	8
Cualificación titulada	6
Multifuncionalidad	4
Sexo	3
Experiencia profesional	2

Tabla 14. *Preferencias para la contratación por parte de las empresas.* ***Fuente:*** *Elaboración propia. Nota: Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado.*

Además de las preferencias expuestas, las empresas buscan personal con habilidades socioculturales (***Tabla 15***) y, en menor valoración, conocimietnos de informática. La alta consideración de estas categorías preferenciales muestran claramente la importancia que se concede a poder formar equipos de trabajo bien avenidos, con capacidad de relacionarse con el cliente y adaptarse a los requerimientos de las tecnologías de información y comunicación. Es de reseñar además la manifestación expresa de la importancia otrogada a aspectos subjetivos como las ganas de trabajar, el compromiso, la responsabilidad, la flexibilidad, la proactividad, etc.

Capacidad de relacionarse	9
Posesión de "cultura general"	8
Conocimiento de normas de protocolo	8
Conocimiento del sector turístico	8
Conocimientos de informática	7

Tabla 15. *Otras cuestiones importantes para las empresas en los empleados.* ***Fuente:*** *Elaboración propia. Nota: Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado.*

Se antoja curiosa la comparativa de las ***Tablas 14 y 15*** con la ***Tabla 16***, que muestra la puntuación de los empresarios sobre la experiencia y cualificación de sus plantillas, resultando esta muy buena en ambos casos y pudiendo ser la explicación de la baja importancia que le otorgan a ambas en el momento de contratación, dándolas por hecho y buscando más allá.

Experiencia profesional de la plantilla	8
Cualificación adquirida por la plantilla	7

Tabla 16. *Percepción de los empresarios respecto a la experiencia y la cualificación de su plantilla.* ***Fuente:*** *Elaboración propia.* ***Nota:*** *Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado.*

En el análisis de la encuesta resalta la importancia atribuida a los idiomas por parte del empresariado, tanto a la hora de considerar a nuevos empleados como para mejorar el desempeño de las tareas a desarrollar, ofreciendo un servicio de mayor calidad. En este sentido, alrededor del 80% cree que su servicio es mejorable teniendo un personal más cualificado, mientras que tan sólo el 20% está completamente conforme con éste. Estos porcentajes cambian a un 91% y 9% cuando se trata de mejorar la calidad del servicio sin atribuir dicha mejora a la formación de la plantilla.

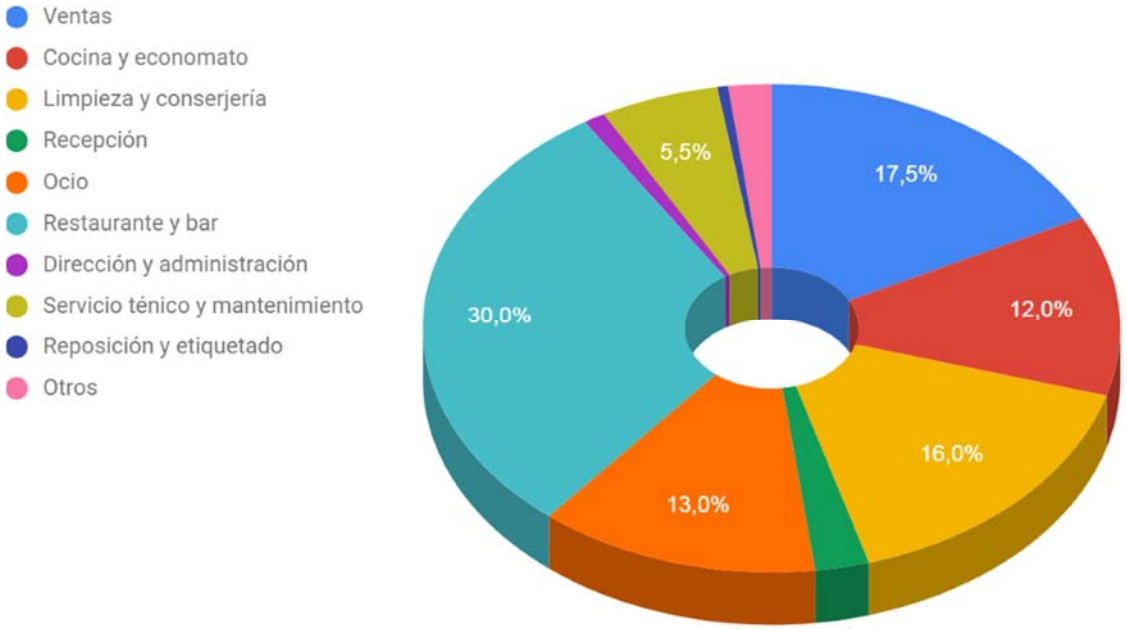

Ilustración 15. *Puestos requeridos por las empresas categorizados por departamentos* ***Fuente:*** *Elaboración propia.*

Con todo, los empleos más solicitados por las empresas turísticas de Fuerteventura encuestadas son aquellos que se incluyen en la categoría "Camareros y actividades asimiladas", seguidos por aquellos asignados a los departamentos de Ventas, Limpieza y conserjería. Cocina y economato y Ocio, que incluye puestos de monitores, capitanes de barco y parecidos, en conjunto suman un 25%. Con menor requerimiento, se observan los departamentos de Dirección y administración, Recepción y Servicio técnico y mantenimiento.

3.8. Movilidad formativa interinsular

Se antoja interesante hacer un breve análisis a la movilidad por motivos formativos que se origina en la isla de Fuerteventura hacia otras islas que cuentan con oferta educativa exclusiva, como es el caso de las universidades canarias, localizadas en Gran Canaria y en Tenerife. Atendiendo a los datos, proporcionados por estas mismas instituciones, se puede reflejar el volumen y la relevancia de este fenómeno y formarse una idea sobre el impacto que éste tiene en la sociedad majorera. El análisis de este apartado se ha realizado con datos hasta el año 2017 por la inexistencia de datos oficiales del año 2018 de las instituciones estudiadas.

3.8.1 Movilidad formativa hacia Gran Canaria

En el caso de la movilidad con destino a la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ubicada en esta isla, se observa un incremento en el número de estudiantes procedentes de Fuerteventura desde el año 2015 al 2017 (***Tabla 17***[6]). Además, resulta interesante analizar el peso de cada municipio dentro del total de alumnos que migran con fines educativos.

	FUERTEVENTURA	ANTIGUA	BETANCURIA	LA OLIVA	PÁJARA	PUERTO DEL ROSARIO	TUINEJE
2015	686	44	3	98	110	289	142
2016	685	42	3	93	125	294	127
2017	724	45	1	102	131	300	145

Tabla 17. *Relación de estudiantes desplazados de Fuerteventura a la ULPGC por años.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de los informes ULPGC en cifras 2015, 2016 y 2017*

Siendo el municipio donde se sitúa la capital de la isla, Puerto del Rosario es el principal emisor de alumnos a la universidad de Gran Canaria; seguido de Tuineje (***Tabla 17***). Esta realidad podría deberse a una combinación entre la mayor presencia de población local en estas zonas y la media de edad existente. Por detrás de ellos, se encuentran Pájara y La Oliva, no muy lejos de los números de Tuineje, y sin gran diferencia entre sí. Por último, Antigua y Betancuria son los municipios de origen con menor aportación (***Tabla 17***[7]).

[6] ***Nota:*** *El número de estudiantes es el total de estudiantes de las titulaciones de 1º y 2º ciclo (Grado, Diplomatura y Licenciatura).*

[7] ***Nota:*** *El número de estudiantes es el total de estudiantes de las titulaciones de 1º y 2º ciclo (Grado, Diplomatura y Licenciatura)*

Dentro del total de alumnos procedentes de la Comunidad Autónoma de Canarias en la ULPGC, y por detrás del porcentaje mayoritario de alumnos grancanarios, se encuentran las islas de Lanzarote y Tenerife, con porcentajes muy igualados en torno al 5%. Por detrás se encuentra Fuerteventura, con un 4,3%, por lo que se trata de la tercera isla emisora del archipiélago para la ULPGC (***Ilustración 16***).

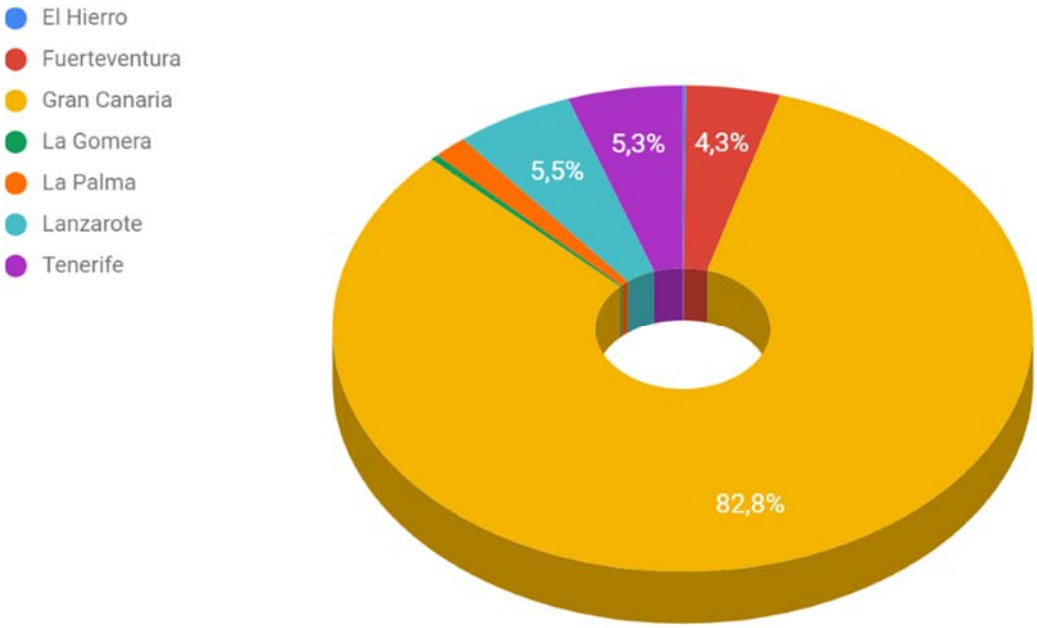

Ilustración 16. *Elaboración propia a partir de los informes ULPGC en cifras 2017.*

Se debe tener en cuenta la repercusión que tiene la división por provincias del archipiélago canario, lo cual puede influenciar el destino de los habitantes de las islas. Fuerteventura pertenece a la provincia de Las Palmas, a continuación, veremos si existe diferencia en la cuantía de alumnos respecto a la universidad tinerfeña, la ULL.

3.8.2 Movilidad formativa hacia Tenerife

La ***Tabla 18*** muestra una menor cantidad de alumnos majoreros en la Universidad de La Laguna en relación a la ULPGC (***Tabla 17***), hecho que podría asociarse a la influencia de las provincias antes comentado. En el caso de la isla de Tenerife, ésta recibe alumnos especialmente de Puerto del Rosario, municipio que presenta mucha mayor diferencia con el resto que en el caso de Gran Canaria como destino. Este va seguido, de lejos, por La Oliva y Tuineje (***Tabla 17***).

	Fuerteventura	Antigua	Betancuria	La Oliva	Pájara	Puerto del Rosario	Tuineje
2015	307	18	4	53	29	159	44
2016	313	17	3	48	27	171	47
2017	326	19	3	54	28	171	51

Tabla 18. *Relación de estudiantes desplazados de Fuerteventura a la ULL por años.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de los informes Alumnado por procedencia 2015-2017 del Gabinete de análisis y planificación de la ULL*

Cuestión que sí se observa en el caso de la ULL, como también en la ULPGC, es el ligero incremento que se produce año por año en el número de estudiantes que se trasladan para realizar titulaciones universitarias (***Tabla 18***).

A lo que el peso de Fuerteventura en el total de alumnos canarios de la ULL se refiere, en esta ocasión se encuentra por debajo de las islas de La Palma, Gran Canaria y Lanzarote. Muy cercana a la cuantía de La Gomera, Fuerteventura se sitúa como la cuarta isla emisora de estudiantes en importancia (***Ilustración 17***)[8]. En total, en el año 2017, un total de 1.050 alumnos realizaron una movilidad desde la isla de Fuerteventura hacia las dos islas que disponen de oferta educativa universitaria. Es destacable el incremento del número de estudiantes cada año, pese a que éste sea leve.

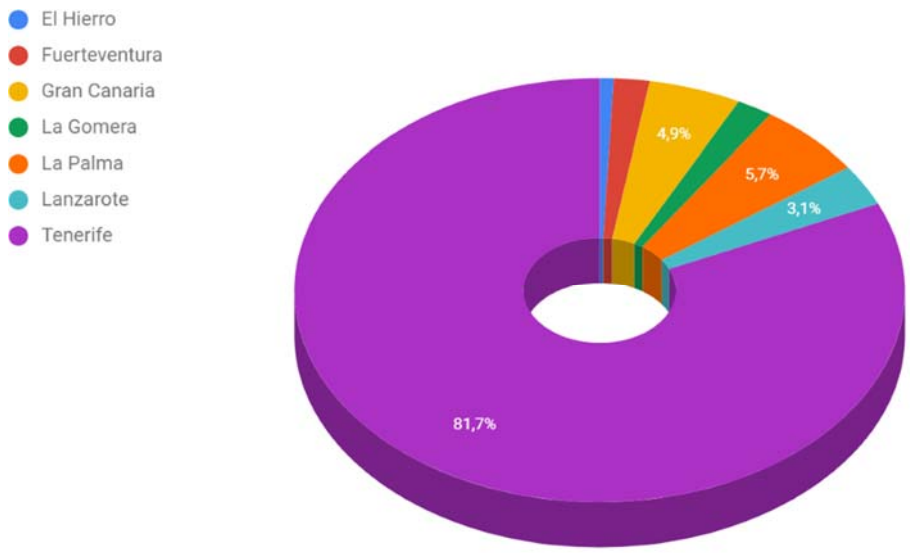

Ilustración 17. *Peso de cada isla en el total de alumnos canarios de la ULL.* ***Fuente:*** *Elaboración propia a partir de los informes Alumnado por procedencia 2015, 2016 y 2017 del Gabinete de Análisis y Planificación de la ULL*

[8] Nota: El número de estudiantes es el total de estudiantes de las titulaciones de 1º y 2º ciclo (Grado, Diplomatura y Licenciatura).

4. VALORACIÓN TÉCNICA E IMPLICACIONES

4.1. Formación como herramienta para la calidad: propuestas para su implementación

Como se ha señalado, cada vez es mayor la demanda de los visitantes de tener cara a cara a un personal de servicios con idiomas y habilidades y destrezas culturales; pero también está en alza en el mercado laboral global la solicitud de personal capacitado para el desempeño de múltiples tareas en una misma jornada (sobre todo en pequeñas y medianas empresas dedicadas a las nuevas formas de turismo). La satisfacción de ambas demandas pasa por la capacitación en todos los ámbitos de la hostelería, el turismo y servicios asociados: acomodación, restauración y bar, atracciones, deportes y actividades, servicios de mantenimiento, venta minorista, transportes, etc.

El continuo crecimiento del turismo y la alta tasa de competitividad entre destinos representa una oportunidad única para distinguir a Fuerteventura como marca de calidad, tarea que ya lleva tiempo y esfuerzo del empresariado y las instituciones, pero consideramos que, en cierta medida, se ha descuidado el factor de la formación global de las plantillas y personal a contratar. Es necesario hacer un alto, revisar objetivos y prioridades, y planificar iniciativas de formación de personal, crear profesionales bien informados que hagan satisfactoria y provechosas sus tareas.

Con esto no se trata sólo de desarrollar las habilidades del personal que se emplea o puede ser empleado en la empresa turística, sino de preparar a tal empresa, y por extensión a la sociedad en que se inserta, para convertirse, a través de aquellos, en una competidora de y por la calidad. Por ello se plantean algunas propuestas dirigidas a tres grupos diferenciados de población:

- Ciudadanía en general.
- Personal en plantilla y en espera de ser contratado.
- Personal en formación.

Entendiendo que han de cruzarse en ellas, más o menos explícitamente, los campos de información, formación e investigación. La combinación de la cantidad de empleo (oferta y demanda) y las exigencias de formación en hostelería y turismo, así como la implementación de programas para optimizar los rendimientos de la fuerza de trabajo, ha de pasar necesariamente por estrategias que impliquen a todos los actores sociales involucrados en este multisector.

4.1.1 Información a la ciudadanía y captación para la cualificación

Parece claro que los instrumentos básicos para llevar a cabo la mejora de la cualificación laboral de aquellos empleados o por ocupar en la hostelería y turismo, una vez identificadas las necesidades y condiciones específicas, deberían de estar orientados hacia la planificación y distribución en los diferentes niveles laborales, a la par del fomento de la conciencia multitarea y multi-formación a través de ***acciones de información/sensibilización en las áreas proveedoras de fuerza de trabajo.***

La correcta implementación de las acciones de información lleva consigo la elaboración de un ***mapa virtual de cursos y titulaciones***, en el que sean detalladas las ocupaciones según nivel de habilidad, fuerza de trabajo, tasas de ocupación, equipamientos, etc., acompañados cuando sea preciso por su situación geográfica. Tales datos podrían proveer de información en tiempo real (o lo más cercano posible) en los que habría que ***destacar la importancia, necesidad y dignificación de cada lugar en el escalafón laboral de la hostelería y el turismo***.

Determinado el mapa de ocupaciones es aconsejable resaltar la posibilidad de realizar ***cursos encadenados hacia la especialización*** organizados en ciclos cortos y largos, a partir de los cuales se aumenten las capacidades y destrezas de la fuerza de trabajo, adquiriendo las habilidades relevantes y su correspondiente acreditación. Esta práctica es sobre todo importante cuando la presentación del mapa se dirija a jóvenes, puesto que de entrar en el sistema de formación podría conseguirse un plantel laboral cualificado, con experiencia laboral y hábito de formación continuada.

Estos ciclos de información específicos para la captación de individuos formables desde sus inicios deberían acompañarse de un ***ciclo de información turística a la ciudadanía***, evidentemente enlazable con el anterior. Los objetivos de esta presentación serían:

- *Estimular el interés en el turismo.*
- *Promover la captación de personal.*
- *Mejorar la imagen del turismo insular entre los ciudadanos.*
- *Recoger iniciativas, críticas y sugerencias sobre todos los ámbitos que afectan al turismo.*

Ambas acciones, además de los paneles antedichos, podrían mostrar y discutir en asociaciones, centros escolares (primaria y secundaria) y otros lugares habilitados al efecto, vídeos tanto elaborados exprofeso como de la publicidad habitual del destino (Fuerteventura o destinos parciales, más cercanos a los oyentes), además de materiales informativos atrayentes acerca del turismo, el trabajo, las oportunidades de empleo y formación. Tales elementos, estáticos y virtuales, podrían ser complementados con visitas guiadas, organizadas según grupos de edad.

Una programación específica que desarrolla lo planteado, y atendiende las indicaciones de gran parte de los empleadores encuestados y entrevistados, es la adopción de **acciones encaminadas al establecimiento de un plan de formación continua en idiomas y su correspondiente acreditación**. Se trata de estimular y promover el reconocimiento como ventaja individual a efectos laborales que puede conllevar el desarrollo de la capacidad de comunicación en lenguas extranjeras. Para ello, se trataría de facilitar información e incentivar de formas diversas (concursos, vídeos, juegos, exposiciones, eventos lúdico-festivos, …) el acercamiento a las mismas. Ello constituiría el primer paso para establecer el citado Plan, conllevando posteriormente el aprendizaje tutorizado, el intercambio internacional y la acreditación. La concepción del aprendizaje de idiomas como herramienta social, utilizando los recursos tecnológicos disponibles, se entiende como una respuesta adaptativa del sistema social a las necesidades de las actividades económicas insulares, pero también un aprendizaje que faverece la creación de redes de aprendizaje, el éxito personal como complemento profesional y la apertura de oportunidades en la búsqueda de alternativas laborales y de vida.

4.1.2 Formación continuada y específica

Una de las áreas olvidadas en la formación en hostelería y turismo es el progreso en las habilidades y capacitación del personal contratado. Son pocas las empresas del sector en Fuerteventura que cuentan con un departamento de formación y, menos aún, que implementan cursos para la totalidad de los grupos laborales con que cuentan sus plantillas.

Se ha constatado que las principales reticencias empresariales para mejorar la formación de las plantillas en empresa son la ocupación de tiempo de trabajo (horas laborales) y la pérdida de los empleados una vez formados (en ocasiones pasándose a la competencia local). Como fórmula para solventar la primera suele optarse por una reducción horaria en la jornada laboral equivalente al 50% del tiempo que, fuera de esta, ha de emplear el trabajador en los cursos de formación. Para paliar la segunda, en cambio, se trata de estrategias que combinan la relación contractual con la contraprestación de ayudas y posibilidades de ascenso en la empresa, aunque la mejor forma de retener al personal es hacer de la empresa un entorno grato donde cada cual pueda desarrollar las capacidades individuales.

En todos los casos existe una importante carencia de **material didáctico propio de la formación específica de los diferentes grupos laborales,** con lo que queda pendiente su preparación. Además de los materiales propios de cada área, cada curso debería contar con contenidos modulares comunes que atendiesen las carencias sobre atención al cliente, cultura local básica, venta y marketing, u otros específicos de actividades experienciales o profesiones

vinculadas al mantenimiento de infraestructuras y transporte. Estos materiales didácticos o recursos formativos (contenidos virtuales, catálogos de fichas, videos, casos de estudio, ejercicios, proyectos, etc.) podrían servir de base para la creación de un **portal-web de formación en hostelería y turismo** que permitiese una puesta al día a medida de las necesidades, ofertase la actualización de materiales curriculares al profesorado y abriese una nueva vía de contacto entre sus usuarios.

En directa relación con lo anterior, y basándonos en que cada aspecto de un trabajo es aprendido de diferentes maneras, y ello requiere diferentes habilidades formativas, deberían establecerse ***cursos de formación de formadores***. Estos, especializados por áreas y desarrollados en empresas y en otros destinos diferentes a Fuerteventura, pueden ser conveniados con la Consejería de educación y los Centros de Profesorado.

Tales cursos deberían ser impartidos por profesionales de la hostelería y se complementaría con tutorizaciones de FCT en los ámbitos laborales, cumpliendo con el objetivo principal de que los enseñantes de los diferentes ciclos de la formación profesional en hostelería y turismo conociesen la empresa y el sector turístico desde dentro.

Por otro lado, la formación en innovación y en herramientas para la gestión empresarial debe considerarse como una acción estratégica para su aplicación en los sectores tradicionales y del sector servicios. Junto a esto hay que incluir dentro de las competencias formativas mecanismos para el fomento de la iniciativa emprendedora. Para ello sería necesario desarrollar una formación que facilite el emprendimiento que tendrá como resultado la creación de nuevas empresas y el aumento de las oportunidades de empleo.

En el mismo sentido, se hace necesario un seguimiento y apoyo a la Formación Profesional impartida en los IES de Fuerteventura, coordinando con los equipos directivos de los centros y apoyando sus necesidades infraestructurales y de actividades curriculares y extracurriculares en el territorio.

4.1.3. Mejorar el acceso a la oferta formativa.

El gran avance de la formación en los últimos años ha sido la extensión de la conectividad a internet, dando inmensas posibilidades para la formación online, o teleformación. Se trata de un sistema de impartición de formación a distancia apoyado o gracias a la tecnología de las redes y telecomunicaciones, el video digital y los materiales multimedia. Aunque permite la combinación con otras metodologías más tradicionales o recursos didácticos como la formación presencial (E-

blend), la teleformación supone en las grandes empresas, según datos del INE, el 60% de la formación que se desarrolla.

Para que la combinación entre tecnología y formación alcance los resultados deseados sería primordial la implementación y desarrollo de un plan de inclusión digital, que tuviera como objetivos estratégidos la realización de un programa de accesibilidad junto con un programa de alfabetización digital.

La teleformación se estructura en torno a una plataforma tecnológica, una programación y elaboración de contenidos del curso y un sistema de comunicación de los usuarios. Son tres elementos claves sobre los que se estructura un sistema de teleformación o formación online:

- ***Plataformas tecnológicas:*** software y hardware que sirve de soporte y actúa como instrumento de organización de los alumnos, del soporte de contenido, de puerta de acceso de los alumnos al material del curso. Normalmente lo que se usa es el lms (sistema de gestión instalado). Registra los usuarios, organiza el catálogo de cursos, almacena los datos de entrada, de interacción, de tiempo de los usuarios, provee informes para la gestión del curso, y suele incluir las herramientas de comunicación. La plataforma open access más extendida es el Moodle (https://moodle.org/?lang=es)
- ***Contenidos de formación*:** integrado por elementos multimedia (hipertextos, audios, videos, contenidos en internet, hiperenlaces).
- ***Sistemas de comunicación:*** Es el entorno de comunicación entre los usuarios (alumnos) y el profesor -mensajerías, foros, chats, videotutorías, etc.-.

¿Qué ventajas tiene la teleformación respecto a otros recursos?

- Fundamentalmente en la interactividad. El usuario adopta un papel activo e interactúa con el curso, con el profesor y el resto de los alumnos.
- La multimedia incorpora un sinfín de recursos (videos, youtube, recursos didácticos, slideshares, etc…)
- Siempre que hay conexión a internet es posible realizar teleformación.
- Se puede monitorizar los movimientos del alumno en las plataformas (número de horas que está conectado, qué es lo que ve, por dónde se mueve)
- La tutorización: a través del correo-e, que permite recibir y enviar mensajes entre los alumnos y los profesores. También se puede tutorizar a través del chat o grupos de discusión. Se elaboran foros donde participan todos los usuarios. También se está utilizando la videoconferencia con los alumnos.

RESUMEN DE PROPUESTAS

Acciones de información/sensibilización en las áreas proveedoras de fuerza de trabajo.
Creación del mapa formativo virtual de Fuerteventura
Destacar la importancia, necesidad y dignificación de cada lugar en el escalafón laboral de la hostelería y el turismo
Acciones de sensibilización turística a la ciudadanía
Detección en tiempo real de necesidades de formación y caracterización de personal de empresas de hostelería y turismo.
Programar cursos encadenados hacia la especialización
Elaboración de materiales didácticos propio de la formación específica de los diferentes grupos laborales
Cursos de formación–especialización de formadores.
Fomentar la formación continuada compensando con un porcentaje del tiempo empleado para hacerlo
Web de formación específica con teleformación incluida.
Apoyo a la Formación Profesional impartida en la isla
Foro para la Formación en Hostelería y Turismo.
Acciones encaminadas al establecimiento de un Plan de Formación Continua en idiomas
Establecer mecanismos que impulsen la acreditación en idiomas
Desarrollo de un Plan de Inclusión Digital, basado en un programa de accesibilidad y de alfabetización digital
Llevar a cabo acciones de sensibilización y formación en innovación y herramientas de gestión empresarial aplicadas a sectores tradicionales y del sector servicios
Convenios de colaboración con Universidades para ampliar la oferta de Másteres y Postgrados a través de teleformación (utilizar como puente la Unidad de Apoyo a la Docencia de Fuerteventura).

5. BIBLIOGRAFÍA

Alba-Ramírez, A. y Blázquez, M. (2003), «Types of job match, overeducation and labour mobility», en F. Büchel, A. de Grip y A. Mertens (eds.), Overeducation in Europe. Current Issues in Theory and Policy, Cheltenham (UK), Edward Elgar.

Arbós, L. C., & Babón, J. G. (2017). *Gestión integral de la calidad: implantación, control y certificación*. Profit Editorial

Babu, S. (2014). Mass customerisation: next generation mass customisation for tourism. International Journal of Social Science and Management, 1(1), 115e119 en Baum, T. (2015). Human resources in tourism: Still waiting for change?–A 2015 reprise. Tourism Management, 50, 204-212.

Baum, T. (2015). Human resources in tourism: Still waiting for change?–A 2015 reprise. Tourism Management, 50, 204-212.

Briedenhann, J., & Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas—vibrant hope or imposible dream? Tourism Management, 25(1), 71–79.

Calidad turística Consulting (2017). "*Informe Vivienda Vacacional Municipio La Oliva, Fuerteventura*", para el Ayuntamiento de La Oliva.

Consejería de Hacienda, Promoción Económica, Innovación y Empleo del Cabildo de Fuerteventura. (2017). *Plan Estratégico de Innovación y Empleo 2018-2021*. Fuerteventura

Eberts, R.W. (2004), The Role of Job Training in Promoting and Sustaining Decent Jobs: The U.S. Experienceand Prospects, Instituto Upjohn para la Investigación del Empleo, Kalamazoo, Michigan, EE.UU.

España. Comunidad Autónoma de Canarias. Decreto 113/2015, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de viviendas vacacionales de la Comunidad Autónoma de Canarias. Boletín Oficial del Canarias, 28 de mayo de 2015, núm. 101, pp. 3.

Florida, R. (2002), The Rise of the Creative Class: And How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life, Basic Books, New York.

Froy, F y Giguère. S (2011): La creación de empleos duraderos. Guía para regenerar el empleo duradero a nivel local. Publicación de la OCDE, París.

Gaviria, M. et al. (1978). España a go-go: Turismo chárter y neocolonialismo del espacio. Madrid: Turner.

Giguère, S. (2008), More than Just Jobs: Workforce Development in a Skills-based Economy, Publicación de la OCDE, París.

Jenkins, C. L. (1980). Tourism policies in developing countries: a critique. Tourism Management, 1(1), 22–29
Jenkins, C. L. (1999). Tourism academics and tourism practitioners: bridging the great divide. In D. G. Pearce, & R. W. Butler (Eds.), Contemporary issues in tourism development (pp. 52–64). London: Routledge

Kjell, N; Ridderstrale, J. (2000). "El talento del nuevo capital - Funky Bussines"

Lage, B; Milone, P.C. (2000) "A importância da educação para o turismo. In Lage, B.; Milone, P. (org) Turismo, Teoria e Prática. Atlas, São Paulo, pp. 165 - 170

Mathieson, A.; Wall, G. (1990). Turismo: repercusiones económicas, físicas y sociales. México: Trillas [Ed. original en inglés de 1986.]

Mistilis, N., Buhalis, D., & Gretzel, U. (2014). Future eDestination marketing: perspective of an Australian tourism stakeholder network. Journal of Travel Research, 53

Noriega, J. L. F. (2004). La calidad en el turismo: mercado de trabajo: formación y capital humano. *Mediterráneo económico*, (5), 169-194

OCDE (2005), Local Governance and the Drivers of Growth, Publicación de la OCDE, París. (6), 778e790.

Padrón, D. y Rodríguez, J.A. (2015). Economía de Canarias. Dinámica, estructura y retos. Tirant lo Blanch, Valencia.

Rubio Gil, A. (2003). «Turismo, sociedad y desarrollo». En RUBIO GIL, A. (2003) (coord.). Sociología del Turismo. Barcelona: Ariel Turismo.

Santana Talavera, A. (1997). «Turismo y desarrollo: revisión de los impactos generados». Antropología y turismo: ¿nuevas hordas, viejas culturas?

Santana Talavera, A. (2000). Estudio sobre la realidad actual de la formación en el sector en la isla de Tenerife.

Santana Talavera, A. (2001). Nichos de empleabilidad y necesidades formativas en el sector turístico.

Santana Talavera, A. (2009). 'Estudio para el plan de ordenación de los recursos naturales (PORN) de la propuesta de Parque Nacional de Fuerteventura en su "primera fase".

Santana Turégano, M. Á. (2005). Turismo, empleo y desarrollo. Papers: revista de sociología, (77), 0079-104.

Sinclair, M.T. (1991). «The economics of tourism». En COOPER, C. (ed.) (1991). Progress in tourism, recreation and hospitality management. Londres: Bellhaven Press

SUDETUR (2001) "Relatório PRODETUR II: Estratégia Turística e Plano de Ação". SCT/Governo da Bahia, Salvador

Szivas, E., Riley, M., & Airey, D. (2003). Labor mobility into tourism: attraction and satisfaction. Annals of Tourism Research, 30(1), 64–76.

Teye, V., & Sirakaya, E., & Sönmez, S. F. (2002). Resident's attitudes toward tourism development. Annals of Tourism Research, 29(3), 668-688.

Turner, L.; Ash, J. (1991). La hora dorada. Madrid: Endimión. [La versión original inglesa es de 1976.]
Xiang, Z., Magnini, V., & Fesenmaier, D. (2015). Information technology and consumer behavior in travel and tourism: insights from travel planning using the internet. Journal of Retailing and Consumer Services, 22(1), 244e249.

WEBGRAFÍA

AIRDNA, Vacation Rental Data (2018). - https://www.airdna.co/ (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Canalis, Xavier (26 de agosto de 2011). Cara y cruz del turismo 2011: suben pernoctaciones y llegadas, pero apenas se crea empleo. [Entrada de blog]. Recuperado de https://www.hosteltur.com/130510_cara-cruz-turismo-2011-suben-pernoctacionesllegadas-apenas-se-crea-empleo.html

CAPA. (2013). European airlines' labour productivity. In Oxymoron for some, Vueling and Ryanair excel on costs Accessed at http://centreforaviation.com/analysis/ europeanairlines-labour-productivity-oxymoron-for-some-vueling-andryanair-

Comisión Europea, Education & Training (2019). - https://ec.europa.eu/education/education-in-the-eu/european-education-area_es (Consultado el 15/04/2019).

Edgell, D. (2014). Ten tourism trends for 2014 Accessed at http://www.gwutourism.org/blog/ten-tourism-trends-for-2014/ on 15.01.19.

Edgell, D. (2014). Ten tourism trends for 2014 Accessed at http://www.gwutourism.org/blog/ten-tourism-trends-for-2014/ on 15.01.15.

Eurostat (2017). - https://ec.europa.eu/eurostat (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Excel-on-costs97635, 15.02.13 visto en Baum, T. (2015). Human resources in tourism: Still waiting for change?–A 2015 reprise. Tourism Management, 50, 204-212.

Formación y Educación 2020, OIDEL (2019). - http://www.oidel.org/doc/Doc_colonn_droite_defaultpage/ET_2020_es.pdf (Consultado el 15/04/2019).

Gobierno de Canarias (2019): Normativa sobre la educación no universitaria en Canarias http://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/servicios/inspeccion_educativa/normativa_clasificada/ (Consultado el 21/04/2019)

Gobierno de Canarias (2019) Formación Profesional en Canarias. Reconocimiento de competencias profesionales http://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/formacion_profesional/orientacion/reconocimiento_competencias/que_es_reconocimiento_competencias.html (Consultado el 21/04/2019)

Gobierno de Canarias (2013): Estrategia de Especialización Inteligente de Canarias. 2014-2020. https://www3.gobiernodecanarias.org/aciisi/ris3/documentos/ris3-canarias (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe)

http://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/estaticos_portal/online/obecan/tema

INE (2005). Encuesta de Población Activa, Metodología 2005. Descripción general de la encuesta. Recuperado de https://goo.gl/DpZsVW

INE. Anuario Estadístico de España, Educación (2018). - https://www.ine.es/prodyser/pubweb/anuario18/anu18_03educa.pdf (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Instituto Canario de Estadística (2018). - http://www.gobiernodecanarias.org/istac/ (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Instituto Nacional de Estadística (2018). - https://www.ine.es/ (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

ISTAC (2017). Áreas Pequeñas de Canarias. Series trimestrales. Comarcas por islas Canarias. 2017. Recuperado de http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxiistac/menu.do?uripub=urn:uuid:2959b070-d920-4eb8-91df-ddd414474cbc

Ministerio de Educación y Formación Profesional (2018). - http://www.educacionyfp.gob.es (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Monitor de la Educación y la Formación en España (2018). - http://sepie.es/doc/comunicacion/publicaciones/2019/monitor_de_la_educacion_y_la_formacion_de_2018.pdf (Consultado el 15/04/2019).

OBECAN (2016). Informe sobre Migración Laboral en Canarias. Análisis de Contratación. [Informe]. Recuperado de

OBECAN (2017/2018).- Recuperado de http://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/observatorio (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe)

Plan estratégico de innovación y empleo 2018 - 2021 del Cabildo de Fuerteventura. (2017). http://www.cabildofuer.es/documentos/Empleo/plan_estratigico_empleo_2018-2021.pdf (Consultado el 10 de marzo de 2019)

s/estudios/adjuntos/informe_migracion2016.pdf

Turisdata (2018). - https://turisdata.net/ (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

Turismo de Tenerife (2018). - https://www.webtenerife.com/ (Consultado durante todo el proceso de elaboración de este informe).

6. ÍNDICE CONTENIDO GRÁFICO – ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. ESQUEMA METODOLÓGICO UTILIZADO. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA 6

ILUSTRACIÓN 2. ESTRUCTURAS DE LOS SISTEMAS EDUCATIVOS EUROPEOS 2017/18: DIAGRAMAS. EURYDICE - DATOS Y CIFRAS. FUENTE: COMISIÓN EUROPEA/EACEA/EURYDICE, 2017.....10

ILUSTRACIÓN 3. MATRICULACIONES DE GRADO POR RAMA DE TITULACIÓN. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE DATOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEL MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES. 13

ILUSTRACIÓN 4. ESQUEMA PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.....14

ILUSTRACIÓN 5. PIRÁMIDES DE EDAD DE CANARIAS Y FUERTEVENTURA 2018. FUENTE. ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE DATOS DE ISTAC EXPLOTACIÓN ESTADÍSTICA DEL PADRÓN MUNICIPAL 2018. 20

ILUSTRACIÓN 6. EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN EMPADRONADA EN FUERTEVENTURA 1981-2018. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE ISTAC, MUNICIPIOS POR ISLAS Y AÑOS. 21

ILUSTRACIÓN 7. FORMACIÓN REGLADA EN EL SISTEMA EDUCATIVO ACTUAL. FUENTE: MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES.....26

ILUSTRACIÓN 8. FORMACIÓN NO REGLADA EN EL SISTEMA EDUCATIVO ACTUAL. FUENTE: MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES.....27

ILUSTRACIÓN 9. GRUPOS PROFESIONALES DEL SISTEMA EMPRESARIAL TURÍSTICO. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA 28

ILUSTRACIÓN 10 DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN ENCUESTADA. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.....33

ILUSTRACIÓN 11. DISTRIBUCIÓN DE NIVEL EDUCATIVO ALCANZADO POR LOS TRABAJADORES ENCUESTADOS. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA. NOTA: DENTRO DE LICENCIATURA SE INCLUYEN LOS MÁSTERES TRAS EL GRADO.....33

ILUSTRACIÓN 12. RAMAS DE LAS TITULACIONES OBTENIDAS POR LOS TRABAJADORES ENCUESTADOS. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA 34

ILUSTRACIÓN 13. DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS OCUPADOS ACTUAL O ANTERIORMENTE POR LOS TRABAJADORES ENCUESTADOS. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.....35

ILUSTRACIÓN 14. CATEGORIZACIÓN DE EMPRESAS ENCUESTADAS POR ACTIVIDAD QUE REALIZAN. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA. NOTA: EN LA CATEGORÍA DE COMERCIOS SE INCLUYEN TIENDAS DE DIVERSOS PRODUCTOS, FARMACIAS, ETC. 36

ILUSTRACIÓN 15. PUESTOS REQUERIDOS POR LAS EMPRESAS CATEGORIZADOS POR DEPARTAMENTOS FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA. 38

ILUSTRACIÓN 16. ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS INFORMES ULPGC EN CIFRAS 2017. 40

ILUSTRACIÓN 17. PESO DE CADA ISLA EN EL TOTAL DE ALUMNOS CANARIOS DE LA ULL. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS INFORMES ALUMNADO POR PROCEDENCIA 2015, 2016 Y 2017 DEL GABINETE DE ANÁLISIS Y PLANIFICACIÓN DE LA ULL 41

7. ÍNDICE CONTENIDO GRÁFICO – TABLAS

Tabla 1. Comparativa de la inversión en educación entre España y la UE en 2017. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos de Eurostat. Nota: El Gasto público por alumno es la media entre los tres niveles dados por el Eurostat; CINE 1 y 2, CINE 3 y 4, CINE 5 10

Tabla 2. Número de personas de 18 – 24 años que han abandonado la educación (2017). **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos de Eurostat. Nota: La unidad de medida es porcentaje. 10

Tabla 3. Titulados en educación terciaria (30 a 34 años) en 2017. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos de Eurostat. **Nota:** La unidad de medida es porcentaje. 11

Tabla 4. Ejemplo número de plazas fijadas según distintos factores. **Fuente:** Elaboración propia 12

Tabla 5. Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, 2018. **Nota:** La unidad de medida es personas. 12

Tabla 6. Alumnado matriculado en Enseñanzas universitarias en España y en Canarias. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades curso 2017-2018. 13

Tabla 7. Universo de establecimientos según categorías seleccionadas en la isla de Fuerteventura (2018). **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos extraídos del ISTAC..... 16

Tabla 8. Determinación de la muestra de empleados en la isla de Fuerteventura. **Fuente:** Elaboración propia..... 17

Tabla 9. Distribución síntesis recopilación de datos de empleo turístico y formación según zonificación. **Fuente:** Elaboración propia..... 17

Tabla 10. Cursos por grupo (excluidos los idiomas). **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo 29

Tabla 11. Cursos y titulaciones de formación turística de la isla de Fuerteventura en vigor en el año 2019. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo. https://docs.google.com/spreadsheets/d/1A4k5nKP2k5fBAlxuilmPOl9_fjao03oy4v0Im 30

Tabla 12. Empresas y número de cursos subvencionados por el SCE, 2019. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo. https://docs.google.com/spreadsheets/d/1A4k5nKP2k5fBAlxuilmPOl9_fjao03oy4v0Imphrw3I/edit?zx=ivhutlbs4125#gid=36132 31

Tabla 13. Módulos de hostelería y turismo en los Institutos de Enseñanza Secundaria. **Fuente:** Elaboración propia a partir de datos del Servicio Canario de Empleo. 31

Tabla 14. Preferencias para la contratación por parte de las empresas. **Fuente:** Elaboración propia. Nota: Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado. 37

Tabla 15. Otras cuestiones importantes para las empresas en los empleados. **Fuente:** Elaboración propia. Nota: Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado. 37

Tabla 16. Percepción de los empresarios respecto a la experiencia y la cualificación de su plantilla. **Fuente:** Elaboración propia. **Nota:** Las notas otorgadas a cada ítem son sobre 10. Las notas se han redondeado. 37

Tabla 17. Relación de estudiantes desplazados de Fuerteventura a la ULPGC por años. **Fuente:** Elaboración propia a partir de los informes ULPGC en cifras 2015, 2016 y 2017..... 39

Tabla 18. Relación de estudiantes desplazados de Fuerteventura a la ULL por años. **Fuente:** Elaboración propia a partir de los informes Alumnado por procedencia 2015-2017 del Gabinete de análisis y planificación de la ULL 41

ANEXO 1.

Inventario de Formación en la isla de Fuerteventura

BLOQUE 1. TOTAL DE LA OFERTA FORMATIVA: ÁMBITO TURÍSTICO

1.1 FORMACIÓN NO REGLADA:

1.1.1 CURSOS PARA OCUPADOS Y PARA DESEMPLEADOS

1/ 76- MF0257_1 Servicio Básico de Restaurante-bar, especialidad

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MF0257_1 Servicio Básico de Restaurante-bar, especialidad (HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	120 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo.	
Nº plazas	No hay información al respecto.	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	Denominación: MF0257_1 Servicio Básico de Restaurante-bar, especialidad (HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto. CONTENIDOS: MF0257_1 Servicio básico de Restaurante y Bar. UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 30 horas. (12 horas teóricas y 18 horas prácticas) UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. 30 horas. (12 teóricas y 18 prácticas). UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.60 horas. 24 teóricas y 36 prácticas. **Horas totales 120 horas (48 horas teóricas y 72 horas prácticas).**	

http://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/servicios/cursos/denominacion_curso?denominacion=1734945

2/ 76 - MF0258_1 APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS, especialidad

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MF0258_1 APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS, especialidad(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	90 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo.	
Nº plazas	no se mencionan	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	Denominación: MF0258_1 APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS, especialidad(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) UF0060: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR. 30 HORAS (12 TEÓRICAS Y 18 PRÁCTICAS). UF0061: PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR. 60 HORAS (24 TEÓRICAS Y 36 PRÁCTICAS). **Total horas: 90 HORAS (36 teóricas y 54 prácticas)**	

http://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/servicios/cursos/denominacion_curso?denominacion=1736233

3/ 76 - MF0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MF0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) 170 HORAS	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	170 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo.	
Nº plazas	No existe información al respecto.	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: HOTR0408 COCINA/ MF0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) 170 HORAS CONTENIDO: MF0262_2- PRODUCTOS CULINARIOS. UF0070: Cocina creativa o de autor. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0071: Cocina española e internacional. 80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). UF0072: Decoración y exposición de platos. 60 horas (24 HORAS TEÓRICAS y 36 HORAS PRÁCTICAS). **170 HORAS TOTALES (68 HORAS TEÓRICAS Y 102 HORAS PRÁCTICAS).**	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/servicios/cursos/denominacion_curso?denominacion=1736422

4/ 76 - MP0015: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Municipio donde se imparte	Pájara- butihondo	
Denominación curso/titulación	MP0015: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	80 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA SL	
Dirección postal	Calle Lanzarote, 1, 35625 Butihondo, Las Palmas	
Plazas	14	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR / MP0015: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008 DE 1/AGOSTO BOE Nº 216 DEL 6/09/2008 MODIFICADO POR EL RD 619/2013 DE 2/AGOSTO-BOE 220 DE 13/09/2013) 80 HORAS CONTENIDO: MP0015: MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR 80 HORAS (80 HORAS PRÁCTICAS)	

https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/webfp/Docs/PCPI/PCP/PCP_HOT_04.pdf

5/ 76 - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HOSTELERÍA.

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MP0353 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	
Modalidad	Teleformación	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	120 horas	LANTINOBA CANARIAS SLNE
Entidad organizadora	LANTINOBA CANARIAS SLNE	
Dirección postal	Calle Dr. Grau Bassas, 46, 35007 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas	
Plazas	22	
Teléfono	Fax	E-mail
928472108		dmedina@grupombc.info
Web		
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HOSTELERÍA CONTENIDOS: MÓDULO 1. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. EVALUACIÓN DE LA NUTRICIÓN. 40 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 20 HORAS PRÁCTICAS) -UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. 16 HORAS (8 HORAS TEÓRICAS Y 8 HORAS PRÁCTICAS) -UNIDAD DIDÁCTICA 2. APARATO DIGESTIVO. 8 HORAS (4 HORAS TEÓRICAS Y 4 HORAS PRÁCTICAS) -UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN NUTRICIONAL. 8 HORAS (4 HORAS TEÓRICAS Y 4 HORAS PRÁCTICAS) -UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENCUESTAS ALIMENTARIAS. 8 HORAS (4 HORAS TEÓRICAS Y 4 HORAS PRÁCTICAS) MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE DIETAS Y NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS. 80 HORAS (39 HORAS TEÓRICAS Y 41 HORAS PRÁCTICAS)	

6/ 76 - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

Municipio donde se imparte	--	
Denominación curso/titulación	**PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA**	
Modalidad	Teleformación	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	110 horas	CONSULTORÍA ESTRATÉGICA INTEGRALIS CANARIAS, S.L.
Entidad organizadora	CONSULTORÍA ESTRATÉGICA INTEGRALIS CANARIAS, S.L.	
Dirección postal	Avda. Juan Carlos I, 38, Edificio Arona Gran Hotel 38660 - Arona (Santa Cruz de Tenerife)	
Plazas	40	
Teléfono	Fax	E-mail
922449311		formacion@integralis.es
Web	www.integralis.es	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	Módulo 1. Introducción Módulo 2. Descripción de actividades en el sector hostelería Módulo 3. Riesgos específicos en el sector de hostelería Módulo 4. Riesgos generales en el sector de hostelería Módulo 5. Medidas preventivas a adoptar	

1.1.2 FORMACIÓN SÓLO A DESEMPLEADOS

7/ 76 - ALEMÁN A1

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	ALEMÁN A1	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin Fuerteventura 2000	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	160 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L..
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	FUERTEVENTURA 2000, S.L.: C/ GRAN CANARIA, Nº54, CP 35600, PUERTO DEL ROSARIO (Las Palmas)	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		
Web	http://www.fuerteventura2000.com/	
Sede donde se imparte	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Programa de estudios	ALEMÁN A1, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000938

8/ 76 - GUÍA POR BARRANCOS SECOS O ACUÁTICOS

Municipio	Tuineje	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**GUÍA POR BARRANCOS SECOS O ACUÁTICOS**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	
Grupo de actividad	Duración	
--	670 horas	
Entidad organizadora	DIRECCION GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EDUCACIÓN DE ADULTOS	
Dirección postal	CALLE DOÑA MARÍA LA MAESTRA S/N - 35620 - TUINEJE	
Plazas	15	
Teléfono	Fax	
928855115		
Web	https://www.eheuropea.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	PRIMEROS AUXILIOS, ITINERARIOS EN BARRANCOS, TÉCNICAS DE PROGRESIÓN EN BARRANCOS SECOS O ACUÁTICOS, CONDUCCIÓN DE PERSONAS O GRUPOS POR BARRANCOS SECOS O ACUÁTICOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, GUÍA POR BARRANCOS SECOS O ACUÁTICOS.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_005213

9/ 76 - INGLÉS A2

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**INGLÉS A2**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	Para preinscripción no se verifica nivel formativo. Si resulta seleccionado debe acreditar graduado en ESO o nivel equivalente y Nivel B1 acreditado o superación de prueba específica	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Depende del centro
Grupo de actividad	Duración	
--	160 horas	
Programa de estudios	INGLÉS A2, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO	

Lugares donde se imparte:

Fecha inicio	Fecha fin	Duración	Entidad	Dirección	Teléfono	Plazas
Por determinar	Por determinar.	160 horas	CONFUER	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928947667	20*
Por determinar	Por determinar	160 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861372	20*
09/04/2019	20/05/2019	160 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	C/CISNEROS, Nº 82 - ESQ. REYES CATOLICOS - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861048	20*
Por determinar	Por determinar	160 horas	CANARIAS FORMA, S.L.	CALLE COMANDANTE DIAZ TRAITER 74 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928232920	15

10/76 - Inglés B1

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**INGLÉS B1**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	Para preinscripción no se verifica nivel formativo. Si resulta seleccionado debe acreditar graduado en ESO o nivel equivalente y Nivel B1 acreditado o superación de prueba específica	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	
Grupo de actividad	Duración	
--	250 horas	
Programa de estudios	INGLÉS A2, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO	

Centros donde se imparte:

Fecha inicio	Fecha fin	Duración?	Entidad	Dirección	Teléfono	Plazas
Por determinar,	Por determinar	250 horas	CONFUER	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928947667	20*
Por determinar	Por determinar,	250 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861372	20*
Por determinar,	Por determinar	250 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	C/CISNEROS, Nº 82 - ESQ. REYES CATÓLICOS - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861048	20*

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000503

11/76 - Inglés B2

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**INGLÉS B2**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	Para preinscripción no se verifica nivel formativo. Si resulta seleccionado debe acreditar graduado en ESO o nivel equivalente y Nivel B1 acreditado o superación de prueba específica	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	
Grupo de actividad	Duración	
--	250 horas	
Programa de estudios	INGLÉS A2, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO	

Dónde se imparte:

Fecha inicio	Fecha fin	Duración?	Entidad	Dirección	Teléfono	Plazas
24/04/2019	25/06/2019	250 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	CALLE GRAN CANARIA 54 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861048	20*
Por determinar	Por determinar	250 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	C/CISNEROS, Nº 82 - ESQ. REYES CATOLICOS - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928861048	20*

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000940

12/76 - RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS

Municipio	PÁJARA	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS**	
Modalidad	PRESENCIAL	
Qué debe cumplir	ESO, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO MEDIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 2, ETC	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	
Grupo de actividad	Duración	
--	540 horas	
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE) .	
Dirección postal	URBANIZACIÓN ESQUINZO- BUTIHONDO S/N - 35625 - PÁJARA	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	
928855115		
Web	https://www.eheuropea.com/	
Sede donde se imparte	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE) Ver más abajo	
Programa de estudios	ACCIONES COMERCIALES Y RESERVAS, RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE, GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO, INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, ALEMÁN A1, RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS	

Centros donde se imparte:

Fecha inicio	Fecha fin	Duración?	Entidad	Dirección	Teléfono	Plazas	+
05/04/2019	23/08/2019	790 horas	CONFUER	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928947667	20*	
21/03/2019	30/08/2019	790 horas	CONFUER	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	928947667	9*	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000508

13/76 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Municipio	PÁJARA	
Nº Expediente	FC-2018.1/II.000/1717148	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PAJARA	
Denominación curso/titulación	SERVICIOS DE RESTAURANTE	
Modalidad	PRESENCIAL	
Qué debe cumplir	ESO, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO MEDIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 2, ETC	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	30/09/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	740 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)	
Dirección postal	URBANIZACIÓN ESQUINZO- BUTIHONDO S/N - 35625 - PÁJARA	
Plazas	15	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		formacion@eheuropea.com
Web		
Sede donde se imparte	URBANIZACIÓN ESQUINZO- BUTIHONDO S/N - 35625 - PÁJARA	
Programa de estudios	SERVICIO EN RESTAURANTE, SERVICIO DE VINOS, ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE, SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA, INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, INGLÉS A2, SERVICIOS DE RESTAURANTE.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000280

14/76 - SOCORRISMO EN ESPACIOS ACUÁTICOS NATURALES

Municipio	PUERTO DEL ROSARIO	
Nº Expediente	FC-2018.1/II.000/1717148	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PAJARA	
Denominación curso/titulación	**SOCORRISMO EN ESPACIOS ACUÁTICOS NATURALES**	
Modalidad	PRESENCIAL	
Qué debe cumplir	ESO, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO MEDIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 2, ETC	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	21/03/2019	18/06/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	430 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	CALLE GRAN CANARIA 54 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	9	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		
Web	http://www.fuerteventura2000.com	
Sede donde se imparte	CALLE GRAN CANARIA 54 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Programa de estudios	NATACIÓN, PRIMEROS AUXILIOS, PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN ESPACIOS ACUÁTICOS NATURALES, RESCATE DE ACCIDENTADOS EN ESPACIOS ACUÁTICOS NATURALES, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, SOCORRISMO EN ESPACIOS ACUÁTICOS NATURALES.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000901

1.1.3 CURSOS PARA OCUPADOS

15/76 - ALEMÁN ACCESO A1 (MARCO EUROPEO DE REFERENCIA)

Municipio	-- online	
Nº Expediente	FC-2018.1/II.000/1717148	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**ALEMÁN ACCESO A1 (MARCO EUROPEO DE REFERENCIA)**	
Modalidad	Teleformación	
Qué debe cumplir	Si estás trabajando: Que el centro de trabajo esté en Canarias y pertenezca al sector de -. Que figure de Alta en el Sistema de Seguridad Social a la fecha de inicio o incorporación al curso. Si estás Desempleado: Que figure de Alta como demandante de empleo desempleado en una Oficina del Servicio Canario de Empleo a la fecha de inicio o incorporación al curso. Pueden existir otros requisitos. Debe consultar con la entidad.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	30/09/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	120 horas	PROYECTOS EMPRESARIALES CANARIOS S.L. (PROEMCA)
Entidad organizadora		
Dirección postal	AVENIDA PRIMERO DE MAYO 33 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	44	
Teléfono	Fax	E-mail
922292010		contacto@proemca.es
Web	http://proemca.icadepro.es/index.html	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	A. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS U.D.1. Contenidos gramaticales 1.1 Oración 1.2 Nombres y adjetivos 1.3 Determinantes 1.4 Pronombres 1.5 Verbos 1.6 Enlaces U.D.2 Contenidos léxico-semánticos 1.1 Vocabulario básico U.D.3. Contenidos discursivos U.D.4. Léxico y semántica U.D.5. Pronunciación y ortografía B. COMPETENCIAS SOCIOLINGÜÍSTICAS Y SOCIOCULTURALES U.D.1 Contenidos sociolingüísticos y socioculturales C. COMPETENCIAS PRAGMÁTICAS U.D.1 Contenidos funcionales 1.1 Actos asertivos 1.2 Actos compromisivo 1.3 Actos directivos 1.4 Actos fáticos y solidarios 1.5 Actos expresivos U.D.2 Contenidos discursivos.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_733021_x005f_af

1.2 FORMACIÓN REGLADA

1.2.1. Grado Universitario

76 16/ - Grado en Turismo

Tipo de curso	Grado Universitario - Titulación en línea (UAD)	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**Grado en Turismo (teleformación)**	
Modalidad	Titulación en línea	
Acreditación	Grado en Turismo	
Fecha inicio - fin		
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	horas	Graduado.
Entidad organizadora	Teleformación Universidad de Las Palmas de Gran Canaria [Unidad de Apoyo a la Formación de Fuerteventura]	
Dirección postal		
Plazas ofertadas de nuevo ingreso	120	
Teléfono	Fax	E-mail
928459270	928856716	**uad_fuerteventura@ulpgc.es**
Web	http://www.teleformacion.ulpgc.es/ http://uadfvt.ulpgc.es	
Sede donde se imparte	UAD (Unidad de Apoyo a la formación de Fuerteventura, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)	
Programa de estudios	El plan de estudios del Grado en Turismo de la ULPGC se estructura en ocho módulos: (1) Dirección y gestión de las empresas de servicios turísticos; (2) Gestión de alojamientos y restauración; (3) Distribución turística y transporte; (4) Lenguas extranjeras aplicadas al turismo; (5) Fundamentos y dimensiones del turismo; (6) Recursos y productos turísticos; (7) Destinos turísticos y (8) Proyección profesional. Se ha concebido para que el alumno curse en cuatro años un total de 240 créditos ECTS, que contendrán toda la formación teórica y práctica que debe adquirir. Cada año se organiza en dos semestres, en cada uno de los cuales el alumno cursará 30 créditos. Esto supone una matrícula anual típica de 60 ECTS. Los créditos optativos a cursar son 24. **Plan de Estudios** Primer curso Segundo curso Tercer curso Cuarto curso **Cursos** **Primer curso** **Có. Asignaturas Tipo Impartición Créd.**	

43300	INGLÉS TURÍSTICO I	Básica	Semestral	6
43301	FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA Y TURISMO	Básica de rama	Semestral	6
43302	ESTADÍSTICA BÁSICA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO	Básica de rama	Semestral	6
43303	ENTORNO LEGAL DEL TURISMO	Básica de rama	Semestral	6
43304	DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Básica de rama	Semestral	6
43305	INGLÉS TURÍSTICO II	Básica	Semestral	6
43306	RECURSOS TERRITORIALES TURÍSTICOS	Básica de rama	Semestral	6
43307	CONTABILIDAD FINANCIERA	Básica de rama	Semestral	6
43308	SOCIOLOGÍA DEL TURISMO	Básica de rama	Semestral	6
43309	ESTRUCTURAS DE MERCADO Y TURISMO	Básica de rama	Semestral	6

Segundo curso

Có.	Asignaturas	Tipo	Impartición	Créd.
43310	INGLÉS TURÍSTICO III	Obligatoria	Semestral	6

43311	ALEMÁN TURÍSTICO I	Obligatoria	Semestral	6
43312	TURISMO Y TRANSPORTE	Obligatoria	Semestral	6
43313	CONTABILIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Obligatoria	Semestral	6
43314	HABILIDADES DIRECTIVAS	Obligatoria	Semestral	6
43315	DERECHO DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Obligatoria	Semestral	6
43316	ALEMÁN TURÍSTICO II	Obligatoria	Semestral	6
43317	TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL	Obligatoria	Semestral	6
43318	MARKETING TURÍSTICO	Obligatoria	Semestral	6
43319	DIRECCIÓN DE OPERACIONES EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Obligatoria	Semestral	6

Tercer curso

Có.	Asignaturas	Tipo	Impartición	Créd.
43320	ALEMÁN TURÍSTICO III	Obligatoria	Semestral	6
43321	TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE	Obligatoria	Semestral	6

	43322	SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN TURÍSTICA	Obligatoria	Semestral	6
	43323	GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS	Obligatoria	Semestral	6
	43324	GESTIÓN DE RESTAURACIÓN	Obligatoria	Semestral	6
	43325	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Obligatoria	Semestral	6
	43334	GESTIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN HOTELEROS E INSTALACIONES	Optativa	Semestral	6
	43335	OCIO Y TURISMO	Optativa	Semestral	6
	43336	EVALUACIÓN DE PROYECTOS Y POLÍTICAS TURÍSTICAS	Optativa	Semestral	3
	43337	ANÁLISIS CONTABLE	Optativa	Semestral	6
	43338	ALEMÁN TURÍSTICO-HABILIDADES COMUNICATIVAS	Optativa	Semestral	6
	43339	PATRIMONIO HISTÓRICO-ARQUEOLÓGICO: ESTRATEGIAS DE USO Y GESTIÓN	Optativa	Semestral	6
	43340	MARKETING HOTELERO	Optativa	Semestral	3

43341	GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES E INTERMEDIACIÓN	Optativa	Semestral	6
43342	CREACIÓN DE EMPRESAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS	Optativa	Semestral	3
43343	CONTROL DE GESTIÓN	Optativa	Semestral	3

Cuarto curso

Có.	Asignaturas	Tipo	Impartición	Créd.
43326	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE	Obligatoria	Semestral	6
43327	FINANZAS CORPORATIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Obligatoria	Semestral	6
43328	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS Y DESTINOS TURÍSTICOS	Obligatoria	Semestral	6
43329	ANÁLISIS Y PLANIFICACIÓN TURÍSTICA DEL TERRITORIO	Obligatoria	Semestral	6
43330	HABILIDADES SOCIALES Y ANIMACIÓN DE GRUPOS	Obligatoria	Semestral	6

43331	INVESTIGACIÓN DE LOS MERCADOS TURÍSTICOS	Obligatoria	Semestral	6
43332	PRACTICUM	Obligatoria	Semestral	18
43333	TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	Semestral	6

Primer Ciclo - Primer curso: Curso de adaptación ACCESO ADMINISTRACIÓN HOTELERA

45815	ANÁLISIS Y PLANIFICACIÓN TURÍSTICA DEL TERRITORIO	Obligatoria	Semestral	6
45816	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESA Y DESTINOS TURÍSTICOS	Obligatoria	Semestral	6
45817	GESTIÓN DE RESTAURACIÓN	Obligatoria	Semestral	6
45818	HABILIDADES SOCIALES Y ANIMACIÓN DE GRUPOS	Obligatoria	Semestral	6
45819	TURISMO Y TRANSPORTE	Obligatoria	Semestral	6
45820	GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS	Obligatoria	Semestral	6
45821	GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE	Obligatoria	Semestral	6
45822	INVESTIGACIÓN DE LOS MERCADOS TURÍSTICOS	Obligatoria	Semestral	6
45823	PATRIMONIO HISTÓRICO-ARQUEOLÓGICO: ESTRATEGIA DE USO Y GETIÓN	Obligatoria	Semestral	6
45824	SOCIOLOGÍA DEL TURISMO	Obligatoria	Semestral	6

	45825	ALEMÁN TURÍSTICO-HABILIDADES COMUNICATIVAS	Optativa	Semestral	6
	45826	CONTABILIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Optativa	Semestral	6
	45827	GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES E INTERMEDIACIÓN	Optativa	Semestral	6
	45828	PRÁCTICAS EXTERNAS	Obligatoria	Semestral	6
	45829	TRABAJO FIN DE GRADO			

https://www2.ulpgc.es/aplicaciones/wulpges/enlace_wulpges.php?fichero=https%3A%2F%2Faplicaciones.ulpgc.es%3A4446%2Fphp%2Fwulpges%2Fga%2Feees%2Fweees002%2Fweees002.php?tipoplan=5&codigo=111_4033_31_G

https://www2.ulpgc.es//index.php?pagina=estudios&ver=weees002&tipoplan=&codigo=111_4033_40_00

Plan de estudios ULPGC:
http://www.ulpgcparati.es/sites/default/files/Documentos/grados/gradoenturismonopresencial_.pdf

"Cursos de adaptación"

Desde el curso académico 2010-2011 la ULPGC viene ofertando Cursos de Adaptación a los Grados dirigidos a los titulados universitarios de grado medio del sistema educativo anterior. El objetivo de los Cursos de Adaptación a Grado es que los titulados universitarios (Diplomados, Arquitectos Técnicos e Ingenieros Técnicos) según la normativa universitaria anterior a la entrada en vigor del Real Decreto 1397/2007, puedan obtener el título de Graduado o de Graduada que pudiera corresponderles, atendiendo a la formación obtenida en su titulación de origen, tras la superación de programas formativos específicos que se denominan "Curso de Adaptación".

1.2.2. CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

17/76 - Animación Sociocultural y Turística

Ciclo:	Animación Sociocultural y Turística			
Grado	Superior	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Coordinador/a y director/a de tiempo libre educativo infantil y juvenil.				
Coordinador/a y director de campamentos, de albergues de juventud, de casas de colonias, de granjas-escuelas, de aulas de casas de juventud y escuelas de naturaleza.				
Animador/a sociocultural.				
Dinamizador/a comunitario.				
Asesor/a para el sector asociativo.				
Técnico comunitario.				
Técnico/a de servicios culturales.				
Informador juvenil.				
Animador/a de hotel.				
Animador/a de veladas y espectáculos.				
Animador/a de actividades recreativas al aire libre en complejos turísticos.				
Jefe/a de departamento en animación turística.				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
34681	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
34682	[MEL]	Metodología de la intervención social	4.00 (mín), 4.00 (máx)	128.00 (mín), 128.00 (máx)
34684	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
34686	[ING]	Inglés	6.00 (mín), 6.00 (máx)	128.00 (mín), 128.00 (máx)
34687	[ATL]	Actividades de ocio y tiempo libre	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
34689	[DNM]	Dinamización grupal	4.00 (mín), 4.00 (máx)	128.00 (mín), 128.00 (máx)
34690	[AIY]	Animación y gestión cultural	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
34693	[CTX]	Contexto de la animación sociocultural	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
2º curso				

34679	[DEU]	Desarrollo comunitario	4.00 (mín), 4.00 (máx)	84.00 (mín), 84.00 (máx)
34680	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
34683	[PRM]	Primeros auxilios	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
34685	[AIM]	Animación turística	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
34688	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
34691	[IFJ]	Información juvenil	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
34692	[IEJ]	Intervención socioeducativa con jóvenes	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
34694	[ROO]	Proyecto de animación sociocultural y turística	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
DBT	Real Decreto 1684/2011, de 18 de noviembre			
Permalink	http://boe.es/boe/dias/2011/12/27/pdfs/BOE-A-2011-20272.pdf			
Currículo canario	Orden ECD/82/2013, de 23 de enero			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2Wri2gr			
Acceso a la Universidad	Sí tiene			

18/76 - Guía, Información y Asistencias Turísticas

Ciclo:	Guía, Información y Asistencias Turísticas			
Grado	Superior	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Guía local.				
Guía acompañante.				
Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.				
Informador/a turístico/a.				
Jefe/a de oficinas de información.				
Promotor/a turístico/a.				
Técnico/a de empresa de consultoría turística.				
Agente de desarrollo turístico local.				
Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo.				
Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).				
Encargado/a de facturación en terminales de transporte.				
Asistente en ferias, congresos y convenciones.				
Encargado/a de servicios en eventos.				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
31154	[ESM]	Estructura del mercado turístico	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31155	[PNP]	Protocolo y relaciones públicas	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31156	[MRT]	Marketing turístico	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31157	[RCT]	Recursos turísticos	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31158	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31159	[ING]	Inglés	6.00 (mín), 6.00 (máx)	192.00 (mín), 192.00 (máx)
31160	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31334	[SGT]	Segunda lengua extranjera (Alemán) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31335	[SGG]	Segunda lengua extranjera (Francés) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31336	[SGI]	Segunda lengua extranjera (Italiano) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)

31337	[DTN]	Destinos turísticos	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
2º CURSO				
31161	[SRE]	Servicios de información turística	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
31162	[PGU]	Procesos de guía y asistencia turística	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
31163	[DOP]	Diseño de productos turísticos	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
31164	[SGJ]	Segunda Lengua Extranjera (Alemán) II	5.00 (mín), 5.00 (máx)	105.00 (mín), 105.00 (máx)
31165	[SGX]	Segunda Lengua Extranjera (Francés) II	5.00 (mín), 5.00 (máx)	105.00 (mín), 105.00 (máx)
31166	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
31167	[PGO]	Proyecto de guía, información y asistencia turísticas	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31168	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
31737	[SUN]	Segunda Lengua Extranjera (Italiano) II	5.00 (mín), 5.00 (máx)	105.00 (mín), 105.00 (máx)
DBT	Real Decreto 1255/2009, de 24 de julio			
Permalink	http://boe.es/boe/dias/2009/09/05/pdfs/BOE-A-2009-14261.pdf			
Currículo canario	Orden EDU/379/2010, de 20 de enero			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2FpV0zz			
Acceso a la Universidad	Sí tiene			

19/76 - Gestión de Alojamientos Turísticos

Ciclo:	Gestión de Alojamientos Turísticos			
Grado	Superior	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Subdirector de alojamientos de establecimientos turísticos.				
Jefe de recepción.				
Encargado de reservas.				
Jefe de reservas.				
Coordinador de calidad.				
Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza.				
Subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza.				
Gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares.				
Gestor de alojamiento en casas rurales.				
Coordinador de eventos.				
Jefe de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.				
Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
30875	[ESM]	Estructura del mercado turístico	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
30876	[PNP]	Protocolo y relaciones públicas	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
30877	[MRT]	Marketing turístico	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
30878	[RCN]	Recepción y reservas	6.00 (mín), 6.00 (máx)	192.00 (mín), 192.00 (máx)
30879	[GTP]	Gestión del departamento de pisos	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
30880	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
30881	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31330	[ING]	Inglés	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31331	[SGT]	Segunda lengua extranjera (Alemán) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31332	[SGG]	Segunda lengua extranjera (Francés) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)

31333	[SGI]	Segunda lengua extranjera (Italiano) I	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
2º CURSO				
30882	[DRL]	Dirección de alojamientos turísticos	9.00 (mín), 9.00 (máx)	189.00 (mín), 189.00 (máx)
30883	[RCH]	Recursos humanos en el alojamiento	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
30884	[CED]	Comercialización de eventos	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
30885	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
30886	[PYJ]	Proyecto de gestión de alojamiento turístico	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
30887	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
31734	[SGX]	Segunda Lengua Extranjera (Francés) II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
31735	[SUN]	Segunda Lengua Extranjera (Italiano) II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
31736	[SGJ]	Segunda Lengua Extranjera (Alemán) II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
DBT	REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre			
Permalink	http://boe.es/boe/dias/2008/01/15/pdfs/A02639-02666.pdf			
Currículo canario	Orden EDU/2254/2009, de 3 de julio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2JAvlcL			
Acceso a la Universidad	Sí tiene			

20/76 - Dirección de Cocina

Ciclo:	Dirección de Cocina			
Grado	Superior	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Director de alimentos y bebidas.				
Director de cocina.				
Jefe de producción en cocina.				
Jefe de cocina.				
Segundo jefe de cocina.				
Jefe de operaciones de catering.				
Jefe de partida.				
Cocinero.				
Encargado de economato y bodega				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
31476	[CTV]	Control de aprovisionamiento de materias primas	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31477	[PPB]	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	8.00 (mín), 8.00 (máx)	256.00 (mín), 256.00 (máx)
31478	[PBC]	Procesos de elaboración culinaria	9.00 (mín), 9.00 (máx)	288.00 (mín), 288.00 (máx)
31479	[GTL]	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31480	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31481	[ING]	Inglés	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31482	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
DBT	Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo			
Permalink	http://boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf			
Currículo canario	Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2TYhVMj			
Acceso a la Universidad	Sí tiene			

1.2.3 CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

21/76 - Cocina y Gastronomía

Ciclo:	Cocina y Gastronomía			
Grado	Medio	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Cocinero.				
Jefe de partida.				
Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
22504	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22539	[PRL]	Preelaboración y conservación de alimentos	9.00 (mín), 9.00 (máx)	288.00 (mín), 288.00 (máx)
22540	[TCI]	Técnicas culinarias	9.00 (mín), 9.00 (máx)	288.00 (mín), 288.00 (máx)
22541	[PBS]	Procesos básicos de pastelería y repostería	7.00 (mín), 7.00 (máx)	224.00 (mín), 224.00 (máx)
22542	[SGH]	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22543	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
2º curso				
22544	[OFE]	Ofertas gastronómicas	5.00 (mín), 5.00 (máx)	105.00 (mín), 105.00 (máx)
22545	[PUO]	Productos culinarios	14.00 (mín), 14.00 (máx)	294.00 (mín), 294.00 (máx)
22546	[PTU]	Postres en restauración	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
22547	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
22552	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
22553	[ITG]	Integración	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)

DBT	Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/rd/2007/10/29/1396			
Currículo canario	Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2TRR5pf			
Acceso a la Universidad	No tiene			

22/76 - Servicios en restauración

Ciclo:	Servicios en restauración			
Grado	Medio	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Camarero de bar-cafetería o restaurante.				
Jefe de rango.				
Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.				
Barman.				
Ayudante de sumiller.				
Auxiliar de servicios en medios de transporte.				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
31045	[OEF]	Operaciones básicas en bar-cafetería	9.00 (mín), 9.00 (máx)	288.00 (mín), 288.00 (máx)
31046	[OAB]	Operaciones básicas en restaurante	9.00 (mín), 9.00 (máx)	288.00 (mín), 288.00 (máx)
31047	[TUE]	Técnicas de comunicación en restauración	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31048	[SGH]	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31049	[ING]	Inglés	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31050	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31051	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
2º curso				
31052	[SRO]	Servicios en Bar-Cafetería	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
31053	[SRS]	Servicios en restaurante y servicios especiales	10.00 (mín), 10.00 (máx)	210.00 (mín), 210.00 (máx)
31054	[EVI]	El vino y su servicio	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
31055	[OFE]	Ofertas gastronómicas	4.00 (mín), 4.00 (máx)	84.00 (mín), 84.00 (máx)
31056	[SGA]	Segunda Lengua Extranjera (Alemán)	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
31057	[SGN]	Segunda Lengua Extranjera (Francés)	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
31058	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
31059	[ITG]	Integración	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31060	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 0.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)

DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030
Currículo canario	Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio
Anexo del currículo	https://bit.ly/2HEhLDc
Acceso a la Universidad	No tiene

23/76 - Panadería y Repostería

Ciclo:	Panadería, Repostería y Confitería			
Grado	Medio	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Panadero, pastelero, confitero, repostero, turronero, churrero, galletero				
Elaborador de bollería, masas y bases de pizza				
Elaborador y decorador de pasteles				
Elaborador de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
22506	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22554	[MRM]	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
22555	[EAN]	Elaboraciones de panadería-bollería	11.00 (mín), 11.00 (máx)	352.00 (mín), 352.00 (máx)
22556	[PBS]	Procesos básicos de pastelería y repostería	7.00 (mín), 7.00 (máx)	224.00 (mín), 224.00 (máx)
22557	[OAS]	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22558	[SGH]	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22559	[PSV]	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
22560	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
2º CURSO				
22561	[EAE]	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	10.00 (mín), 10.00 (máx)	210.00 (mín), 210.00 (máx)
22562	[PTU]	Postres en restauración	9.00 (mín), 9.00 (máx)	189.00 (mín), 189.00 (máx)
22563	[PDB]	Productos de obrador	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
22564	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
22565	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)

22566	[ITG]	Integración	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
DBT	REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre			
Permalink	http://boe.es/boe/dias/2007/11/24/pdfs/A48241-48277.pdf			
Currículo canario	Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2UUE8qX			
Acceso a la Universidad	No tiene			

1.2.4 CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

24/76 - Cocina y restauración

Ciclo:	Cocina y Restauración			
Grado	FPB	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Centro	IES Jandía - IES Puerto del Rosario			
Campo profesional				
– Cocinero				
– Jefe de partida.				
– Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas				
Programa de estudios				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
68526	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68626	[NCI]	Atención al cliente	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68627	[TVC]	Técnicas elementales de servicio	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68628	[PBY]	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68629	[PMJ]	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	3.00 (mín), 3.00 (máx)	99.00 (mín), 99.00 (máx)
68630	[CPL]	Ciencias aplicadas I	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68631	[CYS]	Comunicación y sociedad I	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68632	[FRB]	Formación en centros de trabajo I	1.00 (mín), 1.00 (máx)	33.00 (mín), 33.00 (máx)
2º CURSO				
69102	[PBP]	Procesos básicos de producción culinaria	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69103	[CEB]	Técnicas elementales de preelaboración	5.00 (mín), 5.00 (máx)	140.00 (mín), 140.00 (máx)

69104	[APH]	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	4.00 (mín), 4.00 (máx)	112.00 (mín), 112.00 (máx)
69105	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69150	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69151	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69152	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2TRR5pf			
Acceso a la Universidad	No tiene			

25/76 - Comercio y Marketing

Ciclo:	Comercio y Marketing (LOMCE)			
Grado	FPB	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Auxiliar de dependiente de comercio.				
Auxiliar de animación del punto de venta.				
Auxiliar de venta.				
Auxiliar de promoción de ventas.				
Empleado/a de reposición.				
Operador/a de cobro o Cajero/a.				
Operario/a de pedidos.				
Carretillero/a de recepción y expedición.				
Contador/a de recepción y expedición.				
Operario/a de logística.				
Auxiliar de información.				
Programa de estudios				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
68518	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68579	[PVP]	Preparación de pedidos y venta de productos	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68580	[TFS]	Tratamiento informático de datos	7.00 (mín), 7.00 (máx)	231.00 (mín), 231.00 (máx)
68581	[TNH]	Técnicas básicas de merchandising	7.00 (mín), 7.00 (máx)	231.00 (mín), 231.00 (máx)
68582	[CPL]	Ciencias aplicadas I	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68583	[CYS]	Comunicación y sociedad I	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68584	[FRB]	Formación en centros de trabajo I	1.00 (mín), 1.00 (máx)	33.00 (mín), 33.00 (máx)
2º curso				
69085	[NCI]	Atención al cliente	3.00 (mín), 3.00 (máx)	84.00 (mín), 84.00 (máx)

69086	[OEJ]	Operaciones auxiliares de almacenaje	5.00 (mín), 5.00 (máx)	140.00 (mín), 140.00 (máx)
69087	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69114	[AIE]	Aplicaciones básicas de ofimática	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69115	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69116	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69117	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Borrador de Decreto, por el que se establecen los currículos de doce ciclos formativos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2CLINVt			
Acceso a la Universidad	No tiene			

BLOQUE II: FORMACIÓN TRANSVERSAL

2.1 FORMACIÓN NO REGLADA

2.1.1 Cursos para desempleados y ocupados

26/76 - MF0232 - AUDITORIA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0232 - AUDITORIA	
Modalidad	PRESENCIAL / Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas)	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	**120 horas**	FEPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACION PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Nº plazas		
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte		
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MF0232_3: AUDITORIA. CONTENIDOS: UF0317: Planificación de la Auditoría. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0318: Auditoría de las Áreas de la Empresa 70 horas (28 HORAS TEÓRICAS Y 42 HORAS PRÁCTICAS). TOTAL DE HORAS:120 HORAS (48 HORAS TEÓRICAS Y 72 HORAS TEÓRICAS).	

27/76 - MF0233_3 OFIMÁTICA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0233_3 OFIMÁTICA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	190 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas)		
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN :ADGD0108 GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA/ MF0233_3 OFIMÁTICA (RD1210/2009, DE 17 DE JULIO, MODIFICADO POR EL RD 645/2011 DE 9 DE MAYO) CONTENIDOS: UF0319: Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0320: Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos. 30 HORAS (11 HORAS TEÓRICAS Y 19 HORAS PRÁCTICAS). UF0321: Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0322: Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0323: Aplicaciones Informáticas para Presentaciones: Gráficas de Información. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). TOTAL 190 HORAS (76 HORAS TEÓRICAS Y 114 HORAS PRÁCTICAS).	

28/76 - MF0233_3 OFIMÁTICA

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MF0233_3 OFIMÁTICA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	190 horas	Escuela de Hosteleria Europea
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo	
Nº plazas		
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com / formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MF0233_2: Ofimática especialidad ADGD0208 GESTION INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS/ (RD1210/2009, DE 17 DE JULIO, MODIFICADO POR EL RD 645/2011 DE 9 DE MAYO) CONTENIDOS: MF0233_3: OFIMATICA: UF0319: Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0320: Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS) UF0321: Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo.50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0322: Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0323: Aplicaciones Informáticas para Presentaciones: Gráficas de Información. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS).	

29/76 - MF0233_3 OFIMÁTICA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0233_3 OFIMÁTICA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	190 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura.	
Nº plazas		
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	ADGG0208 ACTIVIDADES ADMINSITRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE/ MF0233_2 OFIMÁTICA (RD1210/2009, DE 17 DE JULIO, MODIFICADO POR EL RD 645/2011 DE 9 DE MAYO) UF0319: Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0320: Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos. 30 HORAS (11 HORAS TEÓRICAS Y 19 HORAS PRÁCTICAS). UF0321: Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0322: Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales. 50 HORAS (20 HORAS TEÓRICAS Y 30 HORAS PRÁCTICAS). UF0323: Aplicaciones Informáticas para Presentaciones: Gráficas de Información. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL 190 HORAS (76 HORAS TEÓRICAS Y 114 HORAS PRÁCTICAS).**	

30/76 - MF0237 - GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS RELACIONES LABORALES

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	**MF0237 - GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS RELACIONES LABORALES**	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	210 horas	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo.	
Nº plazas		
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: ADGD0208 GESTION INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS/ MF0237_3 GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS RELACIONES LABORALES(RD 1210/2009, de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo) CONTENIDOS: MF0237_3:GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS RELACIONES LABORALES UF0341: Contratación Laboral. Total: 60 HORAS (24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS) UF0342: Cálculo de prestaciones de la Seguridad Social. Total: 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0343: Retribuciones Salariales, Cotización y Recaudación. Total: 90 HORAS (36 HORAS TEÓRICAS Y 54 HORAS PRÁCTICAS). UF0344: Aplicaciones Informáticas de Administración de Recursos Humanos. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **Total: 210 HORAS (84 HORAS TEÓRICAS Y 126 HORAS PRÁCTICAS).**	

31/76 - MF0238_3: GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MF0238_3: GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	150 horas	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	Escuela de Hostelería Europea, Calle Lanzarote, Butihondo.	
Nº plazas		
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com formacion@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:ADGD0208 GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS/MF0238_3: GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS (RD 1210/2009,de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo) CONTENIDOS:MF0238_3 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS TOTAL 150 HORAS (60 HORAS TEÓRICAS Y 90 HORAS PRÁCTICAS) UF0345:APOYO ADMINISTRATIVO A LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.TOTAL 60 HORAS (24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS) UF0346:COMUNICACIÓN EFECTIVA Y TRABAJO EN EQUIPO.TOTAL 60 HORAS(24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS) UF0044:FUNCIÓN DEL MANDO INTERMEDIO EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.TOTAL 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS) **TOTAL 150 HORAS (60 HORAS TEÓRICAS Y 90 HORAS PRÁCTICAS)**	

32/76 - MF0969 TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0969 TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	150 horas	UGT CANARIAS
Entidad organizadora	UGT CANARIAS	
Dirección postal	Calle Primero de Mayo, 33, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	70	
Teléfono	Fax	E-mail
928264897		plandeformacionugt@canarias.ugt.org
Web	http://formacion.ugtcanarias.org/	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	MF0969 TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA(150 horas). Modalidad presencial. UF0517 Organización empresarial y de recursos humanos (30 horas: 9 horas teóricas y 21 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 1: Organización de entidades públicas y privadas (16 horas: 4 horas teóricas y 12 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 2: Organización de los recursos humanos. (14 horas: 5 horas teóricas y 9 horas prácticas) Los contenidos que se desarrollan a lo largo de esta unidad formativa, están asociados al logro de las capacidades C1, C2 recogidas en el Real Decreto 645/2011, de 9 de mayo UF0518: Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa (30 horas: 8 horas teóricas y 22 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 1: Tratamiento de la correspondencia y paquetería interna y externa (18 horas: 5 horas teóricas y 13 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 2: Normativa, archivo y medios comunicación (12 horas. 3 horas teóricas y 9 horas prácticas) Los contenidos que se desarrollan a lo largo de esta unidad formativa, están asociados al logro de las capacidades C1, recogidas en el Real Decreto 645/2011, de 9 de mayo UF0519: Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial(90 horas: 35 horas teóricas y 55 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 1: Gestión auxiliar de documentación administrativa básica (40 horas: 16 horas teóricas y 24 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 2: Gestión básica de tesorería (32 horas: 14 horas teóricas y 18 horas prácticas) Unidad de aprendizaje 3: Gestión y control básico de existencias (18 horas: 5 horas teóricas y 13 horas prácticas) Los contenidos que se desarrollan a lo largo de esta unidad formativa, están asociados al logro de las capacidades C1, C2 y C3 recogidas en el Real Decreto 645/2011, de 9 de mayo	

33/76 - MF0971 - REPRODUCCIÓN Y ARCHIVO

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0971 - REPRODUCCIÓN Y ARCHIVO	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	120 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Plazas	35	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	MF0971_1 REPRODUCCIÓN Y ARCHIVO/ADGG0508 OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOCUMENTOS/ (RD 645/2011 de 9 de mayo). CONTENIDOS: MF0971_1 REPRODUCCIÓN Y ARCHIVO.120 HORAS (48 HORAS TEÓRICAS Y 72 HORAS PRÁCTICAS). UF0513 GESTIÓN AUXILIAR DE ARCHIVO EN SOPORTE CONVENCIONAL O INFORMÁTICO.60 HORAS (24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS). UF0514 GESTIÓN AUXILIAR DE REPRODUCCIÓN EN SOPORTE CONVENCIONAL O INFORMÁTICO.60 HORAS (24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS). **HORAS TOTALES 120 (48 HORAS TEÓRICAS Y 72 HORAS PRÁCTICAS)**	

34/76 - MF0976_2 - OPERACIONES ADMINISTRATIVAS COMERCIALES

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0976_2 - OPERACIONES ADMINISTRATIVAS COMERCIALES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	160 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Plazas	35	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:ADGG0208 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE/MF0976_2 OPERACIONES ADMINISTRATIVAS COMERCIALES (RD 1210/2009, de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo). CONTENIDOS:MF0976_2 OPERACIONES ADMINISTRATIVAS COMERCIALES UF0349 ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL PROCESO COMERCIAL UF0350 GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCESO COMERCIAL UF0351 APLICACIONES INFORMÁTICAS DE GESTIÓN COMERCIAL **HORAS TOTALES 160 (64 HORAS TEÓRICAS Y 96 HORAS PRÁCTICAS)**	

35/76 - MF0978_2: GESTIÓN DE ARCHIVOS

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0978_2: GESTIÓN DE ARCHIVOS	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	60 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Plazas	35	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: ADGG0208 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE MF0978_2: GESTIÓN DE ARCHIVOS (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de mayo). CONTENIDOS: MF0978_2: GESTIÓN DE ARCHIVOS. 60 HORAS (24 HORAS TEÓRICAS Y 36 HORAS PRÁCTICAS)	

36/76 - MF0987_3 GESTIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y ARCHIVOS

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF0987_3 GESTIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y ARCHIVOS	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	120 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Plazas	15	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: ADGD0208 GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS/MF0987_3 GESTIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y ARCHIVOS (RD 1210/2009, de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo). CONTENIDOS: UF0347: Sistemas de Archivo y Clasificación de Documentos. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0348: Utilización de las Bases de Datos Relaciones en el Sistema de Gestión y Almacenamiento de Datos. 90 HORAS (36 HORAS TEÓRICAS Y 54 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS 120 HORAS (48 HORAS TEÓRICAS Y 72 HORAS PRÁCTICAS).**	

37/76 - MF1002_2: INGLÉS PROFESIONAL PARA ACTIVIDADES COMERCIALES

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF1002_2: INGLÉS PROFESIONAL PARA ACTIVIDADES COMERCIALES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	90 horas	FUERTEVENTURA 2000 SL
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000 SL	
Dirección postal	C/ GRAN CANARIA, Nº54, CP 35600, PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	15	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		central@fuerteventura2000.com
Web	www.fuerteventura2000.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	Denominación: COMT0110 ATENCIÓN AL CLIENTE, CONSUMIDOR O USUARIO/MF1002_2: INGLÉS PROFESIONAL PARA ACTIVIDADES COMERCIALES(RD 1522/2011, de 31 de octubre). **TOTAL DE HORAS 90.(36 HORAS TEÓRICAS Y 54 HORAS PRÁCTICAS).**	

38/76 - MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGISTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGISTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	90 horas	ESENFUER
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	25	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES/(RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA. **90 HORAS (36 HORAS TEÓRICAS Y 54 HORAS PRÁCTICAS).**	

39/76 - MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Puerto del rosario	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	90 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	C/ Manuel Velázquez Cabrera, 144 F – Puerto del Rosario – Fuerteventura	
Plazas	25	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES/(RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGISTA. **90 HORAS (36 HORAS TEÓRICAS Y 54 HORAS PRÁCTICAS).**	

40/76 - MF1014_3 (TRANSVERSAL) ORGANIZACIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	140 horas	ESENFUER
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	24	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1014_3 ORGANIZACIÓN DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0926 DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). UF0927 GESTIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO DEL ALMACÉN.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0928 (TRANSVERSAL) SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL ALMACÉN. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.140 HORAS (56 HORAS TEÓRICAS Y 84 HORAS PRÁCTICAS).**	

41/76 - MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	140 horas	ESENFUER
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	24	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1014_3 ORGANIZACIÓN DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0926 DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). UF0927 GESTIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO DEL ALMACÉN.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0928 (TRANSVERSAL) SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL ALMACÉN. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.140 HORAS (56 HORAS TEÓRICAS Y 84 HORAS PRÁCTICAS).**	

42/76 - MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	140 horas	ESENFUER
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	24	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1014_3 ORGANIZACIÓN DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0926 DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). UF0927 GESTIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO DEL ALMACÉN.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0928 (TRANSVERSAL) SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL ALMACÉN. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.140 HORAS (56 HORAS TEÓRICAS Y 84 HORAS PRÁCTICAS).**	

43/76 - MF1014_3 ORGANIZACIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF1005_3 (TRANSVERSAL) OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA/COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	140 horas	fpeeuropea
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	• Calle Manuel Velázquez Cabrera, 144 F, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	24	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1014_3 ORGANIZACIÓN DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0926 DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). UF0927 GESTIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO DEL ALMACÉN.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). UF0928 (TRANSVERSAL) SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL ALMACÉN. 30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.140 HORAS (56 HORAS TEÓRICAS Y 84 HORAS PRÁCTICAS).**	

44/76 - MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	80 horas	ESENFUER
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	25	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0929 GESTIÓN DE PEDIDOS Y STOCKS.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS).**	

45/76 - MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	80 horas	FPEEUROPEA
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	Calle Manuel Velázquez Cabrera, 144 F, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	25	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1015_3 GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE ALMACENES/COML0309 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) CONTENIDOS: UF0929 GESTIÓN DE PEDIDOS Y STOCKS.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS). **TOTAL HORAS.80 HORAS (32 HORAS TEÓRICAS Y 48 HORAS PRÁCTICAS).**	

46/76 - MF1442_3 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MF1442_3 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	60 horas	FUERTEVENTURA 2000 SL
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000 SL	
Dirección postal	C/ GRAN CANARIA, Nº54, CP 35600, PUERTO DEL ROSARIO (Las Palmas)	
Plazas	14	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		central@fuertevntura2000.com
Web	www.fuerteventura2000.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MF1442_3 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/ SSCE0110 DOCENCIA DE LA FORMACION PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (RD 1697/2011, de 18 de Noviembre, modificado por el RD 625/2013 de 2 de Agosto). **TOTAL HORAS 60 (24 TEÓRICAS Y 36 PRÁCTICAS).**	

47/76 - MF1442_3 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/

Municipio donde se imparte	Pájara- butihondo	
Denominación curso/titulación	MF1442_3 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
3	100 horas	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	Calle Lanzarote, 1, 35625 Butihondo, Las Palmas	
Plazas	14	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN:MF1444_3 IMPARTICIÓN Y TUTORIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO/ SSCE0110 DOCENCIA DE LA FORMACION PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (RD 1697/2011, de 18 de Noviembre, modificado por el RD 625/2013 de 2 de Agosto): UF1645: IMPARTICIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO.70 HORAS (28 HORAS TEÓRICAS Y 42 HORAS PRÁCTICAS) UF1646:TUTORIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO.30 HORAS (12 HORAS TEÓRICAS Y 18 HORAS PRÁCTICAS). **HORAS TOTALES: 100 (40 HORAS TÉORICAS Y 60 HORAS PRÁCTICAS)**	

48/76 - MP0068_2: MÓDULO DE PRÁCTICAS NO PROFESIONALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MP0068_2: MÓDULO DE PRÁCTICAS NO PROFESIONALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
2	80 horas	CONFEDERACIÓN INSULAR DE EMPRESARIOS DE FUERTEVENTURA
Entidad organizadora	CONFEDERACIÓN INSULAR DE EMPRESARIOS DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	c/ Los Hormiga nº 1, esqu, Calle Sevilla, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	17	
Teléfono	Fax	E-mail
Web		
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MP0068_2: MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA/ INAF018 PANADERIA Y BOLLERIA(RD 1380/2009 de 28 de Agosto) CONTENIDOS: MP0068_2: MÓDULO DE PRÁCTICAS NO PROFESIONALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA (80 HORAS PRÁCTICAS)	

49/76 - MP0075 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MP0075 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	80 horas	fpeeuropea
Entidad organizadora	FORMACION PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	Calle Manuel Velázquez Cabrera, 144 F, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	8	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MP0075 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA /ADGD0108 GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORIA (RD 1210/2009 de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de Mayo). CONTENIDOS: MP0075 - MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA. 80 HORAS (80 HORAS PRÁCTICAS)	

50/76 - MP0078 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS.

Municipio donde se imparte	Pájara - butihondo	
Denominación curso/titulación	MP0078 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS.	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	120 horas	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	• Calle Lanzarote, 1, 35625 Butihondo, Las Palmas	
Plazas	8	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		nfo@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: ADGD0208 GESTION INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS/MP0078 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS (RD 1210/2009, de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo) CONTENIDOS: MP0078 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS. **TOTAL 120 HORAS PRÁCTICAS**	

51/76 - MP0079 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE

Municipio donde se imparte	Puerto del Rosario	
Denominación curso/titulación	MP0079 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	120 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EMPLEO EUROPEA SL	
Dirección postal	• Calle Manuel Velázquez Cabrera, 144 F, 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas	
Plazas	8	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	www.fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN MP0079 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE /especialidad ADGG0208 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE (RD 1210/2009, de 17 de Julio, modificado por el RD 645/2011 de 9 de Mayo) CONTENIDOS MP0079 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE **TOTAL 120 HORAS (120 HORAS PRÁCTICAS)**	

52/76 - MP0193 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

Municipio donde se imparte	Gran Tarajal	
Denominación curso/titulación	MP0193 MODULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	16 horas	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA	
Dirección postal	C/ Mahán, 154, Gran Tarajal, 35620, Fuerteventura	
Plazas	16	
Teléfono	Fax	E-mail
928861050		info@esenfuer.com
Web	www.esenfuer.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	DENOMINACIÓN: MP0193 MODULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES (RD 642/2011, de 9 de mayo) especialidad (COML0309) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES. **Total horas: 80 horas**	

53/76 - MP0353 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

Municipio donde se imparte	Pájara - Butihondo	
Denominación curso/titulación	MP0353 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	
Modalidad	Presencial	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
1	8 horas	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERIA EUROPEA SL	
Dirección postal	Calle Lanzarote, 1, 35625 Butihondo, Las Palmas	
Plazas	16	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		info@eheuropea.com
Web	www.eheuropea.com	
Sede donde se imparte	Fuerteventura / Por determinar, contacte con la entidad	
Programa de estudios	MP0353 MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (RD 1697/2011, de 18 de Noviembre, modificado por el RD 625/2013 de 2 de Agosto) especialidad (SSCE0110) DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO. 40 HORAS	

54/ 76 - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN OFICINAS

Municipio donde se imparte	--	
Denominación curso/titulación	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN OFICINAS	
Fecha inicio - final	Por determinar	30/09/2019
Modalidad	TELEFORMACIÓN	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	50 horas	ASOC.AGRARIA DE JÓVENES AGRICULTORES DE LAS PALMAS (ASAJA)
Entidad organizadora	ASOC.AGRARIA DE JÓVENES AGRICULTORES DE LAS PALMAS (ASAJA)	
Dirección postal	**Gran Canaria** **Dirección:** Nueva Estacion Hortofruticola. Muelle de León Y Castillo Planta Alta. Av. Cambulloneros S/N **CP:** 35008 **Localidad:** Las Palmas **Provincia:** Gran Canaria, Islas Canarias Tenerife **Dirección:** C/Ramón y Cajal, 12 bajo. Edificio Venecia S/C DE TENERIFE **CP:** 38004 S/C **Localidad:** Tenerife **Provincia:** Tenerife, Islas Canarias	
Plazas	27 *	
Teléfono	Fax	E-mail
928/488920 - 488922 922/237750 -237759		asajalaspalmas@gmail.com secretaria@asaga-asaja.com
Web	http://www.asaja.com/	
Sede donde se imparte		
Programa de estudios	Acción formativa denominada PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN OFICINAS, 50 horas en modalidad teleformación. Módulo 1 Introducción e importancia de la seguridad laboral (8 horas: 2 horas y 24 minutos teóricas y 5 horas y 36 minutos prácticas) Módulo 2. Riesgos generales (especial para personal limpiador (12 horas: 3 horas y 36 minutos teóricas y 8 horas y 24 minutos prácticas) Módulo 3 Seguridad laboral. (4 horas: 1 hora y 12 minutos teóricas y 2 horas y 48 minutos prácticas) Módulo 4. Riesgos específicos del puesto de trabajo (12 horas: 3 horas y 36 minutos teóricas y 8 horas y 24 minutos prácticas) Módulo 5. Riesgos de las instalaciones (12 horas: 3 horas y 36 minutos teóricas y 8 horas y 24 minutos prácticas) Módulo 6. Gestión medioambiental. (2 horas: 36 minutos teóricas y 1 hora y 24 minutos prácticas)	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_726991_x005f_af

55/76 - PRIMEROS AUXILIOS EN EL MONTE

Nº Expediente	FC-2018.2/01./1718468	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas)	
Lugar	TENERIFE, LA GOMERA, LA PALMA, EL HIERRO, FUERTEVENTURA, LANZAROTE	
Denominación curso/titulación	PRIMEROS AUXILIOS EN EL MONTE	
Modalidad	Teleformación	
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	50 horas	ASOC.AGRARIA DE JÓVENES AGRICULTORES DE LAS PALMAS (ASAJA)
Entidad organizadora	ASOC.AGRARIA DE JÓVENES AGRICULTORES DE LAS PALMAS (ASAJA)	
Dirección postal	**Gran Canaria** **Dirección:** Nueva Estacion Hortofruticola. Muelle de León Y Castillo Planta Alta. Av. Cambulloneros S/N **CP:** 35008 **Localidad:** Las Palmas **Provincia:** Gran Canaria, Islas Canarias Tenerife **Dirección:** C/Ramón y Cajal, 12 bajo. Edificio Venecia S/C DE TENERIFE **CP:** 38004 S/C **Localidad:** Tenerife **Provincia:** Tenerife, Islas Canarias	
Plazas	78	
Teléfono	Fax	E-mail
928/488920 - 488922 922/237750 -237759		asajalaspalmas@gmail.com secretaria@asaga-asaja.com
Web	http://www.asaja.com/	
Sede donde se imparte	--	
Programa de estudios	Acción formativa denominada PRIMEROS AUXILIOS EN EL MONTE, con código 164-00-N023, 30 horas en modalidad teleformación. Unidad Didáctica 1 Introducción a los primeros auxilios. (6 horas: 2 horas teóricas y 4 horas prácticas) Unidad Didáctica 2 Principios generales en la aplicación de los primeros auxilios. (6 horas: 4 horas teóricas y 4 horas prácticas) Unidad Didáctica 3 Tratamiento de lesiones y enfermedades más comunes en el trabajo forestal. (6 horas: 2 horas teóricas y 4 horas prácticas) Unidad Didáctica 4 Botiquín de primeros auxilios. (6 horas: 2 horas teóricas y 4 horas prácticas) Unidad Didáctica 5 Rescate y transporte de accidentados. (6 horas: 2 horas teóricas y 4 horas prácticas).	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_739685_x005f_af

56/76 - PROCESOS DE CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nº Expediente	FC-2018.2/05./1717357-2	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas)	
Lugar	TENERIFE, FUERTEVENTURA, LANZAROTE	
Denominación curso/titulación	PROCESOS DE CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Modalidad	Teleformación	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	30/09/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	10 horas	MULTIMEDIA BUSINESS CENTER S.L.
Entidad organizadora	MULTIMEDIA BUSINESS CENTER S.L.	
Dirección postal	c/ Carvajal, Nº2 Las Palmas de Gran Canaria Teléfono: 928 431 347 e-mail: info@grupombc.info **Sede Las Palmas de G.C.** (Escuela de Hostelería de Las Palmas) c/Dr. Grau Bassas, 46 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas Teléfono:928 47 21 08 **Sede Maspalomas – Gran Canaria** (Centro de Hostelería y Turismo de Canarias) Urb. Campo Internacional, P. 33 S/N 35290 – San Bartolomé de Tirajana Teléfono:928 763 162 **Sede Tenerife** Ctra. Gral de Guamasa, km15, Nº216 San Cristobal de La Laguna Teléfono: 922 071 030	
Plazas	34	
Teléfono	Fax	E-mail
928 431347		info@grupombc.info
Web	http://grupombc.info/	
Sede donde se imparte	--	
Programa de estudios	CONTENIDOS: UNIDAD 1: ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1. Horas prácticas: 0. UNIDAD 2: CONSECUENCIAS QUE CONLLEVA UNA MALA MANIPULACIÓN. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1.Horas prácticas: 0. UNIDAD 3: LOS FACTORES DEL MEDIO QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1. Horas prácticas: 0. UNIDAD 4: LA HIGIENE PERSONAL. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1. Horas prácticas: 0. MÓDULO 5: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1. Horas prácticas: 0. MÓDULO 6: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Horas totales: 1. Horas teóricas: 1. Horas prácticas: 0.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_724781_x005f_af

57/76 - TÉCNICAS DE POSICIONAMIENTO DE PAGINAS WEB

Municipio	Tuineje	
Nº Expediente	FC-2018.2/05./1717357-2	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas ocupadas (consulte disponibilidad para personas desempleadas)	
Lugar	TENERIFE, LA GOMERA, LA PALMA, EL HIERRO, FUERTEVENTURA	
Denominación curso/titulación	TÉCNICAS DE POSICIONAMIENTO DE PAGINAS WEB	
Modalidad	Teleformación	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	30/09/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	76 horas	EUROCAMPUS FORMACION Y CONSULTORÍA S.L.
Entidad organizadora	EUROCAMPUS FORMACION Y CONSULTORÍA S.L.	
Dirección postal	Calle Las Pintaderas, 26, 35625 Morro Jable Fuerteventura	
Plazas	40	
Teléfono	Fax	E-mail
928-54-15-03		info@grupombc.info
Web	http://eurocampus.es/	
Sede donde se imparte	--	
Programa de estudios	UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN (16 horas: 4 horas teóricas y 12 prácticas) (Sesiones de la 1 a la 4). UNIDAD 2. FACTORES ON-SITE (16 horas: 4 horas teóricas y 12 prácticas) (Sesiones de la 5 a la 8). UNIDAD 3. FACTORES OFF-SITE (16 horas: 4 horas teóricas y 12 prácticas) (Sesiones de la 9 a la 12). UNIDAD 4. OBJETIVOS (16 horas: 4 horas teóricas y 12 prácticas) (Sesiones de la 13 a la 16). UNIDAD 5. ESTRATEGIA Y METODOLOGÍA (12 horas: 4 horas teóricas y 8 prácticas) (Sesiones de la 17).	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_717175_x005f_af

2.1.2 Formación sólo para desempleados

58/76 - ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN**	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Certificado profesionalidad	
Fecha inicio - fin	25/03/2019	08/05/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	220 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	
Dirección postal	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928 861 372		info@fpeeuropea.com
Web	fpeeuropea.es	
Sede donde se imparte	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Programa de estudios	MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS, OPERACIONES AUXILIARES DE ALMACENAJE, PREPARACIÓN DE PEDIDOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000600

59/76 - ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Certificado de profesionalidad	
Fecha inicio - fin (FPEEUROPEA)	25/03/2019	08/05/2019
Fecha inicio - fin Fuerteventura 2000	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	220 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L // FUERTEVENTURA 2000, S.L..
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L. // FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	**FPEEUROPEA**: CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO FUERTEVENTURA 2000, S.L.: C/ GRAN CANARIA, Nº54, CP 35600, PUERTO DEL ROSARIO (Las Palmas)	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
FPEEUROPEA: 928861372 Fuerteventura 2000 S-L: 928861048		info@fpeeuropea.com //
Web	fpeeuropea.es	
Sede donde se imparte	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Programa de estudios	MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS, OPERACIONES AUXILIARES DE ALMACENAJE, PREPARACIÓN DE PEDIDOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000600

60/ 76 - ACTIVIDADES DE VENTA

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	ACTIVIDADES DE VENTA	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin (FPEEUROPEA)	25/03/2019	08/05/2019
Fecha inicio - fin Fuerteventura 2000	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	750 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L // FUERTEVENTURA 2000, S.L..
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L. // FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	**FPEEUROPEA**: CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO FUERTEVENTURA 2000, S.L.: C/ GRAN CANARIA, Nº54, CP 35600, PUERTO DEL ROSARIO (Las Palmas)	
Plazas	12	
Teléfono	Fax	E-mail
928 861 372		info@fpeeuropea.com //
Web	fpeeuropea.es	
Sede donde se imparte	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Programa de estudios	OPERACIONES DE VENTA, OPERACIONES AUXILIARES A LA VENTA., INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR/USUARIO, INGLÉS PROFESIONAL PARA ACTIVIDADES COMERCIALES, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, INGLÉS A2, ACTIVIDADES DE VENTA	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000910

61/76 - ASISTENCIA A LA DIRECCION

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**ASISTENCIA A LA DIRECCION**	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin Fuerteventura 2000	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	620 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L..
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	C/CISNEROS, Nº 82 - ESQ. REYES CATOLICOS - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		
Web	http://www.fuerteventura2000.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva. C/CISNEROS, Nº 82 - ESQ. REYES CATOLICOS - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO 928861048 20*	
Programa de estudios	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LAS COMUNICACIONES DE LA DIRECCIÓN, GESTIÓN DE REUNIONES, VIAJES Y EVENTOS, INGLÉS PROFESIONAL PARA LA ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN, LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL DISTINTA DEL INGLÉS PARA LA ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN, ELABORACIÓN, TRATAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS DE TRABAJO, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000977

62/76 - COCINA

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**COCINA**	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	01/04/2019	02/09/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	820 horas	CONFUER
Entidad organizadora	CONFUER	
Dirección postal	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928947667		
Web	http://e-confuer.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA, OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, TÉCNICAS CULINARIAS, PRODUCTOS CULINARIOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, COCINA	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000490

63/76 - CONFECCION Y PUBLICACION DE PAGINAS WEB

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**CONFECCION Y PUBLICACION DE PAGINAS WEB**	
Modalidad	Presencial	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	570 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	
Dirección postal	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	http://fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	CONSTRUCCIÓN DE PÁGINAS WEB, INTEGRACIÓN DE COMPONENTES SOFTWARE EN PÁGINAS WEB, PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, CONFECCIÓN Y PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000595

64/ 76 - CREACION Y GESTION DE MICROEMPRESAS

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	CREACION Y GESTION DE MICROEMPRESAS	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	530 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	
Dirección postal	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		info@fpeeuropea.com
Web	http://fpeeuropea.com	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	PLANIFICACIÓN E INICIATIVA EMPRENDEDORA EN PEQ UEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, DIRECCIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE PEQUE ÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICO-FINANCIERA DE PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES_ENPEQUEÑOS NEGOCIOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000603

65/76 - CREACION Y GESTION DE MICROEMPRESAS

Municipio	Tuineje	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	CREACION Y GESTION DE MICROEMPRESAS	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	530 horas	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA, S.L
Entidad organizadora	ESCUELA SUPERIOR DE ENSEÑANZA DE FUERTEVENTURA, S.L	
Dirección postal	CALLE MAHAN NUM 154 - 35620 - TUINEJE	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
828903418		info@esenfuer.com
Web	http://esenfuer.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	PLANIFICACIÓN E INICIATIVA EMPRENDEDORA EN PEQ UEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, DIRECCIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE PEQUE ÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICO-FINANCIERA DE PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS, GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES_ENPEQUEÑOS NEGOCIOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000442

66/ - DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	390 horas	FUERTEVENTURA 2000, S.L.
Entidad organizadora	FUERTEVENTURA 2000, S.L.	
Dirección postal	CALLE GRAN CANARIA 54 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	6	
Teléfono	Fax	E-mail
928861048		
Web	http://www.fuerteventura2000.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO, SELECCIÓN, ELABORACIÓN, ADAPTACIÓN Y UTILIZACIÓN DE MATERIALES, MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS E, IMPARTICIÓN Y TUTORIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO, EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO, ORIENTACIÓN LABORAL Y PROMOCIÓN DE LA CALIDAD EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000946

67/76 - GESTION AMBIENTAL

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**GESTION AMBIENTAL**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	510 horas	UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES DE CANARIAS (UGT CANARIAS)
Entidad organizadora	UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES DE CANARIAS (UGT CANARIAS)	
Dirección postal	AVENIDA PRIMERO DE MAYO 33 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	15	
Teléfono	Fax	E-mail
928364372		
Web	http://www.fuerteventura2000.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	NORMATIVA Y POLÍTICA INTERNA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA ORGANIZACIÓN, ASPECTOS AMBIENTALES DE LA ORGANIZACIÓN, SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL, PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, GESTIÓN AMBIENTAL.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000195

68/76 - GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS

Municipio	Puerto del Rosario	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/ Título
--	490 horas	CONFUER
Entidad organizadora	CONFUER	
Dirección postal	CALLE GRAN CANARIA 70 - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	Email
928947667		**info@e-confuer.com**
Web	http://e-confuer.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN PISOS, CONTROL DE PROCESOS EN PISOS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000497

69/76 - GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Municipio	PÁJARA	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN**	
Modalidad	Presencial	
Qué debe cumplir	BACHILLER, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO SUPERIOR, TÍTULO UNIVERSITARIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 3, ETC.	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/ Título
--	620 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)	
Dirección postal	URBANIZACIÓN ESQUINZO- BUTIHONDO S/N - 35625 - PÁJARA	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	Email
928855115		formacion@eheuropea.com
Web	https://www.eheuropea.com/	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA, BEBIDAS, SERVICIO DE VINOS, INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN, SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN, GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000276

70/76 - MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES CALORÍFICAS

Municipio	PUERTO DEL ROSARIO	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, PUERTO DEL ROSARIO	
Denominación curso/titulación	**MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES CALORÍFICAS**	
Modalidad	PRESENCIAL	
Qué debe cumplir	ESO, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO MEDIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 2, ETC	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	11/04/2019	16/07/2019
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	510 horas	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.
Entidad organizadora	FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EUROPEA, S.L.	
Dirección postal	CALLE MANUEL VELÁZQUEZ CABRERA 144 F - 35600 - PUERTO DEL ROSARIO	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928861372		contacto@proemca.es
Web	http://proemca.icadepro.es/index.html	
Sede donde se imparte	* Centros aún por determinar, pendientes de asignación definitiva.	
Programa de estudios	MONTAJE DE INSTALACIONES CALORÍFICAS, MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES CALORÍFICAS, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES CALORÍFICAS.	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000609

71/76 - PANADERIA Y BOLLERIA

Municipio	PÁJARA	
Nº Expediente	no tiene	
Tipo de curso	Prioritariamente para personas desempleadas	
Lugar	FUERTEVENTURA, Pájara	
Denominación curso/titulación	**PANADERIA Y BOLLERIA**	
Modalidad	PRESENCIAL	
Qué debe cumplir	ESO, MISMOS REQUISITOS DE ACCESO A FP GRADO MEDIO, ACCESO UNIVERSIDAD MAYORES DE 25/45 AÑOS, COMPETENCIAS CLAVE NIVEL 2, ETC	
Acreditación	Diploma o acreditación de asistencia / Certificación de los módulos superados o, en su caso, Certificado de Profesionalidad.	
Fecha inicio - fin	Por determinar, contacte con la entidad	Por determinar, contacte con la entidad
Grupo de actividad	Duración	Certificación/Título
--	540 horas	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)
Entidad organizadora	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE) .	
Dirección postal	URBANIZACIÓN ESQUINZO- BUTIHONDO S/N - 35625 - PÁJARA	
Plazas	20	
Teléfono	Fax	E-mail
928855115		formacion@eheuropea.com
Web	https://www.eheuropea.com/	
Sede donde se imparte	ESCUELA DE HOSTELERÍA EUROPEA (EHE)	
Programa de estudios	ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA, ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA, SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA, INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO, PANADERÍA Y BOLLERÍA	

https://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce/cursos_formacion/_x0031_8-35_x002f_000272

2.2 FORMACIÓN REGLADA

2.2.1 Ciclo Formativo Grado Medio

72/ 76 - Gestión Administrativa

Ciclo:	Gestión Administrativa			
Grado	Medio	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Administrativo				
Secretariado				
Auxiliar de Administración y Gestión				
Auxiliar Jurídico				
Documentación Administrativa y Operatoria de Teclados				
Regiduría de Pisos				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
31542	[CEP]	Comunicación empresarial y atención al cliente	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31543	[OEV]	Operaciones administrativas de compra-venta	5.00 (mín), 5.00 (máx)	160.00 (mín), 160.00 (máx)
31544	[EPR]	Empresa y administración	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31545	[TFO]	Tratamiento informático de la información	7.00 (mín), 7.00 (máx)	224.00 (mín), 224.00 (máx)
31546	[TEB]	Técnica contable	4.00 (mín), 4.00 (máx)	128.00 (mín), 128.00 (máx)
31547	[ING]	Inglés	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31548	[FOL]	Formación y orientación laboral	3.00 (mín), 3.00 (máx)	96.00 (mín), 96.00 (máx)
31549	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
2º CURSO				
31550	[OEH]	Operaciones administrativas de recursos humanos	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
31551	[TUM]	Tratamiento de la documentación contable	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
31552	[EPE]	Empresa en el aula	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
31553	[OEG]	Operaciones auxiliares de gestión de tesorería	8.00 (mín), 8.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
31554	[ITG]	Integración	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
31555	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 40.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
DBT	Real Decreto 1126/2010, de 10 de septiembre			
Permalink	https://www.boe.es/boe/dias/2010/09/11/pdfs/BOE-A-2010-13995.pdf			
Currículo canario	Orden EDU/1999/2010, de 13 de julio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2Opu47c			
Acceso a la Universidad	No tiene			

73/ 76 - Instalaciones de Telecomunicaciones

Ciclo:	Instalaciones de Telecomunicaciones			
Grado	Medio	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
– Instalador de telecomunicaciones en edificios de viviendas.				
Instalador de antenas				
Instalador de sistemas de seguridad.				
Técnico en redes locales y telemática				
Técnico en instalación y mantenimiento de redes locales				
Instalador de telefonía				
Instalador-montador de equipos telefónicos y telemáticos				
Técnico en instalaciones de sonido				
Instalador de megafonía				
Instalador-mantenedor de sistemas domóticos.				
Técnico instalador-mantenedor de equipos informáticos.				
Técnico en montaje y mantenimiento de sistemas de radiodifusión.				
Módulos				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
30964	[NSA]	Instalaciones domóticas	6.00 (mín), 6.00 (máx)	126.00 (mín), 126.00 (máx)
30965	[IOZ]	Instalaciones de megafonía y sonorización	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
30966	[CIY]	Circuito cerrado de televisión y seguridad electrónica	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
30967	[IUN]	Instalaciones de radiocomunicaciones	7.00 (mín), 7.00 (máx)	147.00 (mín), 147.00 (máx)
30968	[EMR]	Empresa e iniciativa emprendedora	3.00 (mín), 3.00 (máx)	63.00 (mín), 63.00 (máx)
30969	[ITG]	Integración	0.00 (mín), 0.00 (máx)	64.00 (mín), 64.00 (máx)
30970	[FCT]	Formación en centros de trabajo	0.00 (mín), 0.00 (máx)	346.00 (mín), 346.00 (máx)
2º curso				
69100	[IYR]	Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)

69101	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69146	[NSN]	Instalaciones de telecomunicaciones	8.00 (mín), 8.00 (máx)	224.00 (mín), 224.00 (máx)
69147	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69148	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69149	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2FoJ2pN			
Acceso a la Universidad	No tiene			

2.2.2. Formación Profesional Básica

74/ - Agro-jardinería y Composiciones Florales

Ciclo:	Agro-jardinería y Composiciones Florales			
Centro	IES San Diego de Alcalá			
Municipio	Puerto del rosario			
Grado	FPB	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				

Peón agrícola.

Peón agropecuario

Peón en horticultura

Peón en fruticultura.

Peón en cultivos herbáceos

Peón en cultivos de flor cortada

Peón de jardinería.

Peón de vivero

Peón de centros de jardinería.

Peón de campos deportivos

Peón de floristería.

Auxiliar de floristería.

Auxiliar de almacén de flores.

Programa de estudios

1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
68528	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68639	[AVA]	Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	4.00 (mín), 4.00 (máx)	132.00 (mín), 132.00 (máx)
68640	[OCE]	Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	4.00 (mín), 4.00 (máx)	132.00 (mín), 132.00 (máx)
68641	[OCS]	Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68642	[MLF]	Materiales de floristería	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68643	[CPL]	Ciencias aplicadas I	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68644	[CYS]	Comunicación y sociedad I	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)

68645	[FRB]	Formación en centros de trabajo I	1.00 (mín), 1.00 (máx)	33.00 (mín), 33.00 (máx)
2º curso				
69108	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69109	[OMJ]	Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	5.00 (mín), 5.00 (máx)	140.00 (mín), 140.00 (máx)
69158	[OCX]	Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	5.00 (mín), 5.00 (máx)	140.00 (mín), 140.00 (máx)
69159	[OEZ]	Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	5.00 (mín), 5.00 (máx)	140.00 (mín), 140.00 (máx)
69160	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69161	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69162	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Borrador de Decreto, por el que se establecen los currículos de doce ciclos formativos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2UOr9am			
Acceso a la Universidad	No tiene			

75/ 76 - Electricidad y Electrónica

Ciclo:	Electricidad y Electrónica			
Grado	FPB	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Operario de instalaciones eléctricas de baja tensión.				
Ayudante de montador de antenas receptoras/ televisión satélites				
Ayudante de instalador y reparador de equipos telefónicos y telegráficos.				
Ayudante de instalador de equipos y sistemas de comunicación.				
Ayudante de instalador reparador de instalaciones telefónicas				
Peón de la industria de producción y distribución de energía eléctrica				
Ayudante de montador de sistemas microinformáticos				
Operador de ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos				
Auxiliar de mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos				
Probador/ajustador de placas y equipos eléctricos y electrónicos				
Programa de estudios				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
68525	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68621	[NSO]	Instalaciones eléctricas y domóticas	8.00 (mín), 8.00 (máx)	264.00 (mín), 264.00 (máx)
68622	[EQL]	Equipos Eléctricos y Electrónicos	8.00 (mín), 8.00 (máx)	264.00 (mín), 264.00 (máx)
68623	[CPL]	Ciencias aplicadas I	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68624	[CYS]	Comunicación y sociedad I	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68625	[FRB]	Formación en centros de trabajo I	1.00 (mín), 1.00 (máx)	33.00 (mín), 33.00 (máx)
2º curso				
69100	[IYR]	Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69101	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69146	[NSN]	Instalaciones de telecomunicaciones	8.00 (mín), 8.00 (máx)	224.00 (mín), 224.00 (máx)
69147	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69148	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)

69149	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2FoJ2pN			
Acceso a la Universidad	No tiene			

76/ 76 - Informática y Comunicaciones

Ciclo:	Informática y Comunicaciones			
Grado	FPB	Duración	2000 horas	
Modalidad	Presencial			
Campo profesional				
Ayudante de montador de antenas receptoras/ televisión satélites				
Ayudante de instalador y reparador de equipos telefónicos y telegráficos				
Ayudante de instalador de equipos y sistemas de comunicación.				
Ayudante de instalador reparador de instalaciones telefónicas.				
Ayudante de montador de sistemas microinformáticos.				
Ayudante de mantenimiento de sistemas informáticos				
Ayudante de instalador de sistemas informáticos				
Ayudante de instalador de sistemas para transmisión de datos.				
Operador de ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos				
Auxiliar de mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.				
Probador/ajustador de placas y equipos eléctricos y electrónicos				
Montador de componentes en placas de circuito impreso.				
Programa de estudios				
1er curso				
Código	Denominación del módulo		Horas semanales	Horas totales
68519	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	66.00 (mín), 66.00 (máx)
68610	[CPL]	Ciencias aplicadas I	5.00 (mín), 5.00 (máx)	165.00 (mín), 165.00 (máx)
68611	[CYS]	Comunicación y sociedad I	6.00 (mín), 6.00 (máx)	198.00 (mín), 198.00 (máx)
68612	[FRB]	Formación en centros de trabajo I	1.00 (mín), 1.00 (máx)	33.00 (mín), 33.00 (máx)
68613	[EQL]	Equipos Eléctricos y Electrónicos	8.00 (mín), 8.00 (máx)	264.00 (mín), 264.00 (máx)
68614	[IYR]	Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	8.00 (mín), 8.00 (máx)	264.00 (mín), 264.00 (máx)
2º curso				
69098	[TUO]	Tutoría	2.00 (mín), 2.00 (máx)	56.00 (mín), 56.00 (máx)
69135	[MJS]	Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	9.00 (mín), 9.00 (máx)	252.00 (mín), 252.00 (máx)

69136	[OCU]	Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69137	[CCQ]	Ciencias aplicadas II	6.00 (mín), 6.00 (máx)	168.00 (mín), 168.00 (máx)
69138	[CYO]	Comunicación y sociedad II	7.00 (mín), 7.00 (máx)	196.00 (mín), 196.00 (máx)
69139	[FMN]	Formación en centros de trabajo II	0.00 (mín), 0.00 (máx)	200.00 (mín), 200.00 (máx)
DBT	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero			
Permalink	https://www.boe.es/eli/es/o/2014/06/11/ecd1030			
Currículo canario	Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio			
Anexo del currículo	https://bit.ly/2FxQCQc			
Acceso a la Universidad	No tiene			