

## ANEXO I ÍNDICES ACCIONES FORMATIVAS

### HOTR0013 COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

#### PRIMEROS PASOS EN LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

- Conocimiento de los conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.
  - Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
  - Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
    - Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
  - Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.
    - Innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
  - Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.

#### REALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

- Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.
  - Fondos, caldos y guarniciones.
  - Aperitivos, platos combinados y platos principales.
    - Postres originales.
- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
  - Equipamiento asociado.
  - Técnicas y aplicaciones complejas.

### COMM0008 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

#### PLANIFICACIÓN DE LOS EVENTOS

- Aproximación a las nociones iniciales de la planificación de eventos
  - Funciones y necesidad del protocolo en la actualidad.
    - Clasificación de los distintos tipos de actos.
  - Legislación y normativa protocolaria.1.5. El gabinete de protocolo.
    - Asimilación de los protocolos para seguir en un evento
      - Objetivos y filosofía del acto.
  - Componentes principales: Organizador, anfitrión, invitado de honor, patrocinador, promotor.
    - Tipos de actos.
  - Aplicación de técnicas para la organización de actos
    - Fases del proyecto protocolario.
    - Elección del escenario del evento.
      - Las y los invitados.
    - Programa del acto: Secuencias.
  - Preparación del evento: Los medios materiales.

- Planificación de eventos
  - Puntos clave para el éxito en la organización de eventos.
    - Organización y planificación de actos.
      - Metodología: Pasos a seguir.
    - Cronograma de actividades. Importancia del cronograma. Proceso de elaboración.
  - Timing del evento y Check List: Importancia en la organización y proceso de elaboración.
  - Presupuesto del evento: Importancia del presupuesto para dimensionar el evento.
    - Eventos con impacto en la Responsabilidad Social Corporativa de la compañía.
      - Preparación y desarrollo del evento.
      - Actividades que realizar antes del evento.
  - Actividades posteriores. Análisis de resultados. Elaboración del Informe.
    - Las preguntas clave antes de afrontar cualquier tipo de acto.
- FORMAS DE COMUNICACIÓN EN EVENTOS
  - Definición y desarrollo de los principales eventos de una organización
    - Desayunos, comidas y cenas de empresa.
  - Visitas a las instalaciones de la organización: clientes, vip s y autoridades.
    - Reuniones de alto nivel.
      - Inauguraciones.
    - Presentación a clientes.
      - Actos homenaje.
      - Aniversarios.
    - Juntas Generales y Juntas de Accionistas.
      - Viajes de incentivo.
      - Convenciones Internas.
      - Participación en Ferias.
  - Organización y participación en Congresos.
    - Patrocinio.
    - Road Show.
    - Premios.
  - Otros Actos relevantes: Actos de primera piedra, libro de honor, firmas de acuerdos y convenios, cócteles y recepciones.
    - Implementación de una identidad gráfica de los eventos
  - Introducción a la identidad corporativa: conceptos de cultura corporativa, imagen corporativa e identidad gráfica.
  - Elementos básicos de la comunicación a través de la imagen: color, forma, tipografía, composición. Elementos básicos de la imagen de marca: símbolo (logosímbolo), logotipo, marca.
  - Manual de identidad gráfica: Cultura e imagen corporativa y su relación con la identidad gráfica: qué queremos transmitir, elementos básicos de un manual de identidad gráfica.
  - Uso de los elementos de identidad gráfica en los distintos tipos de eventos.
    - Imagen de la empresa y del evento, papelería, merchandising y regalos de empresa, señalética y cartelería; Arquitectura efímera: stands y escenografía; Elementos multimedia: proyecciones, presentaciones, vídeo e interactivos.
      - Conceptualización de protocolo social
        - Definiciones.
        - Normas de cortesías esenciales.
        - La imagen personal y la etiqueta.

- Organización de un comedor.
- Colocación de los comensales

#### PROTOCOLO 4.0

- Gestión de la seguridad y el protocolo
  - Importancia del dispositivo de seguridad.
  - Diferenciación entre prevención y emergencia.
  - Personal cualificado para el dispositivo de seguridad.
- Prevención de riesgos laborales para el personal de protocolo, comunicación y seguridad. Nociones básicas.
  - Conocimiento del papel de las TICs en el protocolo

### HOTR0041 COCINA ITALIANA

#### INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

- Conocimiento de los primeros pasos en la cocina italiana
  - Fundamentos de la cocina italiana.
- Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana: identificación y clasificación según características y funcionalidades.
- Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.
- Conocimiento de las materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina italiana.
  - Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
  - Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.

#### PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN LA COCINA ITALIANA

- Preelaboración de géneros culinarios de uso común en la cocina italiana.
  - Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
  - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
  - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
  - Realización de elaboraciones elementales de la cocina italiana.
    - Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
  - Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.
- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
  - Descripción del equipamiento básico asociado.
  - Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas.

### IFCT153ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI

#### ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI

- Realización de tablas
- Análisis y realización de tablas y gráficos dinámicos
  - Crear una tabla dinámica para analizar datos
  - Dar formato a una tabla dinámica
- Crear gráficos dinámicos para presentar de forma gráfica los datos de una tabla dinámica
- Aprendizaje del uso de Power Query. Obtención y transformación de datos

- Conectar diferentes fuentes de datos
  - Transformar datos
- Combinar datos de diferentes orígenes
  - Cargar la consulta de Excel
- Aprendizaje del uso de Power Pivot. Modelado de datos y análisis
  - Crear relaciones entre tablas
- Utilizar el lenguaje DAX para crear expresiones de análisis de datos
  - Crear indicadores clave de rendimiento (KPI)
  - Crear perspectivas para la navegación por conjuntos de datos
    - Organizar campos de jerarquías
- Aprendizaje del uso de Power BI
- Creación de informes y paneles interactivos

## HOTR0016 COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN

### COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN

- Caracterización de la cocina vegetariana.
  - Conceptos básicos.
- Orígenes y evolución de la cocina vegetariana.
  - Cocina vegetariana en Europa.
  - Tipos de cocina vegetariana.
- Conocimiento de las propiedades nutricionales de los alimentos para lograr menús equilibrados.
  - Definición de hortalizas, verduras y legumbres: conceptos. Clasificación según su especie y variedad.
  - Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad.
- Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos. Las hortalizas en miniatura (babys). Brotes o germinados.
  - Presentación comercial según su tratamiento (líoofilizadas, congeladas, conservadas al natural, etc.) La cuarta gama.
  - Identificación de los cereales: mijo, quinoa.
    - Descripción de las legumbres.
    - Descripción de las semillas.
- Otros alimentos naturales y su tratamiento en el restaurante: tofu, algas, soja, seitán, el temphe, yogurts, kéfir...etc.
  - Utilización de técnicas de cocción y conservación.
    - Técnicas de cocción.
    - Técnicas de conservación.
  - Elaboración de platos vegetarianos, diseño de menús y otras ofertas gastronómicas.
    - Ensaladas y aderezos.
    - Sopas y cremas frías en el restaurante.
    - Verduras y frutas como guarnición.
    - Terrinas, puddings y patés vegetales.
- Croquetas, albóndigas, hamburguesas y escalopes con cereales y legumbres.
  - Pasteles salados al horno.
  - Masas de hojaldre rellenas.
- Postres: pasteles, flanes, galletas, bombones, etc.

## COMM097PO DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIGITALES

### 1. INBOUND MARKETING (EMAIL MARKETING-MARKETING DE CONTENIDOS-BLOGS-BUYER PERSONA)

#### 1.1. Inbound Marketing VS Marketing de contenidos

##### 1.2. Etapas de Inbound

##### 1.3. Marketing de permiso

##### 1.4. Email Marketing

##### 1.5. A/B testing

##### 1.6. Tipos de estrategia

##### 1.7. Newsletter y Blog

##### 1.8. Curación de contenidos

##### 1.9. Storytelling

##### 1.10. Qué es y qué aporta un blog

##### 1.11. Mi primer blog

##### 1.12. Diseño y plantillas

##### 1.13. Cómo destacarlo en la web: herramientas

##### 1.14. Tipos de estrategia

##### 1.15. Newsletter y Blog

##### 1.16. Curación de contenidos

##### 1.17. Introducción al buyer persona

##### 1.18. Cómo crear tu Buyer Persona

##### 1.19. Herramientas

#### 2. PLAN DE MARKETING DIGITAL

##### 2.1. Plan de marketing

##### 2.2. ¿Qué es el marketing digital?

##### 2.3. Estrategias para marketing digital

## ANEXO II DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería otra formación sectorial”*** del Expediente F241376AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara bajo su personal responsabilidad:

- Tener plena capacidad de obrar y hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias (recibos de alta y estar al corriente del pago, o exento del mismo, del Impuesto sobre Actividades Económicas, certificaciones positivas que acrediten la no existencia de deudas con la Administración del Estado y con las Haciendas Autonómicas, y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes).
- No encontrarse incurso en las prohibiciones para contratar con la Administración previstas en la legislación aplicable.
- Tener la suficiente solvencia mínima, técnica profesional y financiera, y contar con las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad.
- Que cumple con los requisitos exigidos en la convocatoria, que acepta las condiciones de la licitación, y que desea participar en la licitación, para lo cual presenta la presente solicitud acompañada de la documentación necesaria para licitar en este expediente de contratación.
- Que, declara que la entidad cuenta con las Certificaciones ISO exigidas en los pliegos de la licitación, así como del correspondiente plan de igualdad. Todo ello, en vigor durante la totalidad de la vigencia del contrato.
- Que, en su caso, la entidad se halla inscrita en el Registro de Licitadores que a continuación se indica, y que las circunstancias de la entidad que en él figuran respecto de los requisitos exigidos para la admisión del presente procedimiento de contratación son exactas y no han experimentado variación.
- Se pronuncia afirmativamente sobre la existencia del compromiso a que se refieren los artículos 75.2 y 76.2 de la LCSP, en el caso de que resulten de aplicación.
- En el caso de resultar adjudicatario de la presente licitación, se compromete a entregar cuanta documentación original le sea exigida, relacionada con la capacidad y solvencia de la empresa, así como las certificaciones de estar al corriente de sus obligaciones fiscales y con la seguridad social, o que acredite cualquier otra circunstancia que no sea impedimento para contratar con el sector público.

- Asimismo, manifiesta que, en caso de resultar adjudicatario para la prestación de los servicios solicitados de dichas acciones formativas, se compromete a la formalización del contrato y se hace responsable de que exista toda la dotación necesaria para impartir dichas acciones formativas, ajustándose a la normativa que las regula para que se desarrolle adecuadamente. Así como, las consecuencias que se deduzcan para Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U) o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

El firmante acredita la veracidad de la información arriba indicada,

En....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

### ANEXO III PROPUESTA ECONÓMICA

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....

Manifiesta que, conforme con todos los requisitos y condiciones al objeto de participar en el proceso de contratación de “los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería otra formación sectorial” del Expediente F241376AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), y hallándose conforme con la totalidad de las condiciones establecidas en los mismos,

**DECLARA**, bajo su responsabilidad, su voluntad de participar en dicho procedimiento y se compromete a asumir la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicatario, con estricto cumplimiento de los requisitos, obligaciones y condiciones establecidos, por el siguiente importe económico, debidamente desglosado:

**Importe base: [] euros // ([]) euros en letra)**

**Importe IVA: [] euros // ([]) euros en letra)**

**Importe total: [] euros // ([]) euros en letra)**

Todo ello de conformidad con el contenido de los pliegos que rigen la licitación, cuyo contenido declara conocer y aceptar en su totalidad.

Asimismo, hace constar que en la elaboración de esta oferta se han tenido en cuenta las obligaciones legales y reglamentarias vigentes en materia de fiscalidad, protección medioambiental, condiciones laborales, igualdad de género, prevención de riesgos laborales, así como la integración socio-laboral de personas con discapacidad, incluyendo, en su caso, el compromiso de contratación del porcentaje que resulte exigible.

En....., a ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

**ANEXO IV**  
**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE DISPONIBILIDAD DEL CONTENIDO FORMATIVO EN LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN**

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería otra formación sectorial”*** del Expediente F241376AA,, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara responsablemente:

\_\_Declara que el contenido formativo estará completamente integrado en la plataforma de teleformación en un plazo máximo de siete (7) días hábiles desde la fecha de adjudicación del contrato, comprometiéndose a que dicha integración incluirá todos los materiales didácticos, recursos interactivos, actividades de evaluación y funcionalidades necesarias para garantizar el inicio inmediato de las acciones formativas conforme a los requisitos establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas. La entidad licitadora asume, además, que el cumplimiento de este plazo es esencial para la correcta ejecución del contrato, quedando sujeta a las penalizaciones o consecuencias previstas en caso de incumplimiento.

\_\_Declara que el contenido formativo no estará completamente integrado en la plataforma de teleformación en el plazo de siete (7) días hábiles desde la fecha de adjudicación del contrato, y que, en consecuencia, no podrá garantizar el cumplimiento de los plazos de inicio establecidos en la convocatoria. La entidad licitadora es conectora de que esta circunstancia podrá ser valorada negativamente por el órgano de contratación, pudiendo suponer una causa de exclusión o pérdida de puntuación técnica en el proceso de adjudicación, en los términos recogidos en los pliegos.

En....., a ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

**ANEXO V**

**(A presentar por el licitador que haya obtenido la mayor puntuación)**

**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE RELACIÓN DE LOS PRINCIPALES TRABAJOS O SERVICIOS REALIZADOS**

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería otra formación sectorial”*** del Expediente F241376AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara responsablemente que los principales trabajos de iguales o similares características realizados por la entidad en los últimos 3 años son los que a continuación se detallan:

NOMBRE, DESCRIPCIÓN Y OBJETO DEL PROYECTO	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHAS DE COMIENZO Y FIN	FECHA DE FIN	IMPORTE PROYECTO

El documento deberá acompañarse de los certificados acreditativos de la ejecución de los trabajos realizados. Siendo requisito indispensable que la cuantía de los mismos ha de ser igual o superior al presupuesto base de la licitación 23.226,08 €.

En....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la empresa: