



PLAN DE FORMACIÓN ONLINE DEL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA PARA HACER FRENTE AL COVID-19 EN EL SECTOR TURÍSTICO Y HOSTELERO DE LA REGIÓN DE MURCIA.

1. PROGRAMACIÓN FORMACIÓN ON LINE.

La situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 constituye una crisis sanitaria sin precedentes y de enorme magnitud, ocasionando también una grave crisis económica en el sector turístico y hostelero.

Con el fin de mejorar la capacidad de adaptación de los profesionales del sector turístico a la nueva situación, el Centro de Cualificación Turística de Murcia considera necesario la elaboración de un plan de formación destinado a dichos profesionales.

De este modo, será objeto de contratación el diseño, impartición, seguimiento y evaluación en su caso, de acciones formativas online, y conferencias, talleres o seminarios (webinar) con el objetivo de capacitar a los destinatarios de los mismos, de la información y formación necesaria para hacer frente a esta nueva situación.

Todas estas acciones se llevarán a cabo a través del CAMPUS VIRTUAL del Centro de Cualificación Turística, y de la herramienta de videoconferencia existente en la misma.

El presupuesto máximo destinado para el conjunto de la presente programación y que se divide por lotes en función de la temática definida en cada uno de ellos, es de 14.950,00 € IVA excluido.

Las acciones formativas que se presenten deberán estar adaptados a la plataforma Moodle, así como utilizar el recurso de la videoconferencia disponible en el Campus para realizar clases síncronas con el alumno.

LOTE 1. TRES EDICIONES DE UN CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ACTUAR FRENTE AL COVID-19 EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA.

Cada edición del curso tendrá como objetivo dar a conocer a los destinatarios las medidas correctas para la prevención del personal, la manipulación de alimentos y las actuaciones en los centros de trabajo.

Presupuesto máximo de las tres ediciones de la acción formativa: 700 € IVA excluido.

Duración mínima de cada edición de la acción formativa: 10 horas.

LOTE 2. DOS EDICIONES DE UN CURSO DE REVENUE MANAGEMENT PARA COMBATIR LOS EFECTOS DEL COVID-19.

Cada edición del curso tendrá como objetivo conseguir optimizar las previsiones de demanda con los cambios de tendencia que el Covid-19 ha generado.

Presupuesto máximo de las dos ediciones de la acción formativa: 2.800 € IVA excluido.

Duración mínima de cada edición de la acción formativa: 40 horas.





LOTE 3. DOS EDICIONES DE UN CURSO SOBRE INGENIERÍA DE MENÚS ADAPTADOS A LA NUEVA SITUACIÓN.

Cada edición del curso tendrá como objetivo dar a conocer al alumno la optimización de la gestión de menús adaptada a los nuevos retos y circunstancias, para conseguir la máxima eficiencia.

Presupuesto máximo de las dos ediciones de la acción formativa: 2.400 € IVA excluido.

Duración mínima de cada edición de la acción formativa: 40 horas.

LOTE 4. WEBINAR: GESTIÓN EMPRESARIAL FRENTE AL COVID 19 EN LA HOSTELERÍA.

El objetivo de este taller es proporcionar los conocimientos, técnicas y las actuales herramientas para llevar a cabo de forma eficaz una estrategia en marketing digital en los diferentes canales online para garantizar un incremento de la rentabilidad en los negocios de hostelería y gastronomía.

Este webinar estará compuesto por un mínimo de 10 sesiones de 1'5 horas, por lo que en su propuesta se deberá indicar además los contenidos que se desarrollarán en cada una de ellas. Durante el webinar se resolverán aquellas dudas que planteen los participantes.

Presupuesto máximo del webinar: 4.500 € IVA excluido.

Duración mínima del webinar: 15 horas.

LOTE 5. WEBINAR: COMPORTAMIENTO DEL TURISTA POST-COVID 19.

Se compondría de dos webinars que trataran de cómo hacer frente a los comportamientos del turista tras la crisis sanitaria Post-COVID-19 dando a conocer los nuevos estilos de vida y perfiles de turistas. Durante el webinar se resolverán aquellas dudas que planteen los participantes

Presupuesto máximo del webinar: 600 € IVA excluido.

Duración mínima del webinar: 1'5 horas.

LOTE 6. WEBINAR: COMO AFRONTAR EL POST-COVID-19 EN EL TURISMO GASTRONÓMICO.

Este webinar estará compuesto por un mínimo de 5 sesiones de 1 hora, por lo que en su propuesta se deberá indicar los contenidos que se desarrollarán en cada una de ellas.

El objetivo que se pretende con este webinar es dar a conocer a los participantes las nuevas bases del marketing del turismo gastronómico tras la crisis sanitaria provocada por el COVID-19, que ha supuesto una reducción drástica de la demanda, buscando alternativas que ayuden a fidelizar clientes. Durante el webinar se resolverán aquellas dudas que planteen los participantes.

Presupuesto máximo del webinar: 1.450 € IVA excluido.

Duración mínima del webinar: 5 horas.





LOTE 7. WEBINAR PARA ANALIZAR LOS EFECTOS DEL COVID-19 EN LOS DIFERENTES TIPOS DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

El objetivo que se pretende con este webinar es analizar el escenario actual y las medidas a tomar en los diferentes tipos de alojamientos turísticos para combatir los efectos COVID-19. Este webinar estará compuesto por un mínimo de 5 sesiones de 1.5 hora, por lo que en su propuesta se deberá indicar los contenidos que se desarrollarán en cada una de ellas. Durante el webinar se resolverán aquellas dudas que planteen los participantes.

Presupuesto máximo del webinar: 1.000 € IVA excluido.

Duración mínima del webinar: 7'5 horas.

LOTE 8. DOS EDICIONES DE UN CURSO DE APPCC EN RESTAURACIÓN FRENTE AL COVID-19.

Cada edición del curso tendrá como objetivo proporcionar al alumnado orientación sobre el diseño y aplicación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en APPCC, adecuada a su actividad y a la naturaleza de sus productos.

Presupuesto máximo de las dos ediciones de la acción formativa: 1.500,00€ IVA excluido.

Duración mínima de cada edición de la acción formativa: 30 horas.

2. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Los interesados en presentar sus propuestas pueden hacerlo remitiendo un email al departamento de formación online del Centro de Cualificación Turística: pascuala.perez@carm.es indicando en el mismo el número de lote al que opten y adjuntando los siguientes archivos:

1. Descripción de la acción formativa o webinar:
 - a. Objetivos.
 - b. Contenidos.
 - c. Metodología.
 - d. Destinatarios.
 - e. Propuesta económica
2. Curriculum del docente/es encargado/os de la impartición.

El plazo para presentar las propuestas será hasta el 12 de mayo de 2020, a las 23:59 horas.

3. VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La valoración de las propuestas y acciones formativas se llevará a cabo mediante el criterio calidad – precio. Así, además del presupuesto económico se tendrá en cuenta para la valoración de las mismas: el diseño de los contenidos, la metodología presentada, la definición de objetivos y destinatarios, y la titulación, experiencia docente y demás experiencia profesional del encargado/s de la impartición del curso o webinar.

En Murcia a fecha de la firma electrónica
Mónica Meroño Fernández
Directora del Centro de Cualificación Turística de Murcia

