

Ecoturismo

PRESENCIAL**DURACIÓN:**
60 h.**LUGAR:**
Alcoy, Vila-real**ALUMNADO:**
Trabajadores
Autónomos
Desempleados

ECOTURISMO (HOTU0002)

Descubre cómo desarrollar propuestas turísticas vinculadas a la naturaleza de forma responsable y sostenible. Con el curso **HOTU0002 - Ecoturismo** (60 horas) aprenderás los principios fundamentales del **turismo de naturaleza**, su evolución y características, los principales agentes implicados y el perfil del ecoturista, así como los servicios, itinerarios y actividades que pueden desarrollarse en espacios naturales protegidos.

A lo largo de la formación conocerás cómo aplicar criterios de **protección de los recursos naturales, conservación de la biodiversidad y sostenibilidad turística**. También adquirirás conocimientos para comprender la planificación turística y analizar los aspectos económicos relacionados con este segmento de mercado.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 480 €

Además, descubrirás cómo abordar el **diseño, marketing y comercialización de proyectos de ecoturismo**, integrando la actividad turística con la conservación y el uso sostenible del medio natural. Una formación que te permitirá comprender el ecoturismo desde una perspectiva práctica, ambiental y empresarial, y aplicar estos conocimientos en actividades y servicios relacionados con el sector turístico.

Categorías: [Presencial](#)

Etiquetas: [Hostelería](#)

CONTENIDOS



MÓDULO 1: PRINCIPIOS E HISTORIA DEL ECOTURISMO

MÓDULO 2: ASPECTOS ECONÓMICOS Y EL ECOTURISMO COMO HERRAMIENTA DE CONSERVACIÓN

METODOLOGÍA



Las sesiones formativas se imparten de forma presencial en nuestras aulas, guiadas por un/a docente especialista que combina explicación teórica, ejercicios prácticos y actividades colaborativas en el aula. Todos los docentes disponen de gran experiencia en el sector.

Sesiones de tutoría

El alumnado puede plantear dudas y recibir orientación personalizada durante las clases y, en su caso, tutorías personalizadas con el/la docente.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua. El alumno realizará actividades y/o pruebas al finalizar los temas o unidades, y, cuando proceda, una prueba final para comprobar la adquisición de los contenidos.

Requisitos técnicos

El centro proporciona el equipamiento necesario (ordenadores, software y conexión a internet) en el aula. El alumnado no necesita aportar equipo propio, salvo que lo desee de forma voluntaria.

Material didáctico y recursos

El material didáctico se entregará en formato libro, manual impreso y/o documentación digital, según las características del curso.

Kit corporativo

En los cursos presenciales se entrega un kit corporativo del centro, cuyo contenido puede variar en función de la duración de la acción formativa y puede incluir: mochila, pendrive, libreta y bolígrafo.

SALIDAS PROFESIONALES

- Directores y Gerentes de Restaurantes
- Empleados de Agencias de Viajes, en General
- Técnicos de Información Turística
- Recepcionistas de Hotel
- Guías de Turismo
- Asistentes Acompañantes de Grupo Turístico (A.G.T.)
- Empleados de Información Al Usuario