



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)



DURACIÓN
180 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings; y Acreditada por APENB (Asociación Española de Naturopatía y Bioterapia)



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente titulación es válida en España y en los países de habla hispanica que forman parte del espacio europeo de educación superior. No garantiza el reconocimiento de los estudios realizados en otros países ni el acceso a otros programas de formación. La presente titulación no garantiza el acceso a otros programas de formación. La presente titulación no garantiza el acceso a otros programas de formación.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso de Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1) le ofrece una formación básica en la materia. En la actualidad, el sector servicios es uno de los más importantes en la economía de nuestro país como consecuencia de la demanda tan elevada que existe, entre los servicios de este sector, cabe destacar que la hostelería y la restauración han tenido que adaptarse a las nuevas necesidades del mercado, el turismo. Sea cual sea el país en el que se trabaje en las profesiones citadas y sea cual sea nuestra lengua materna, debemos aceptar que el portugués es un idioma destacado en las relaciones de este sector. Así gracias al curso Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1), el alumno será capaz de desarrollar capacidades y habilidades para la calidad en el trato con el cliente con un nivel de portugués básico.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Portugués para Hostelería el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: Enseñar al alumno en un nivel básico de portugués a expresarse, entender expresiones, presentarse y presentar a otros, pedir o dar informaciones personales, y a interactuar con el cliente en el contexto de un bar o un restaurante.

A quién va dirigido

Este curso de Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1) está dirigido a profesionales del área de la hostelería y la restauración que por motivos de desarrollo y reciclaje profesional necesiten entender y expresarse de una manera básica en una lengua distinta a la propia; así como a cualquier persona interesada en aprender la aplicación del portugués en el mundo de la hostelería.

Para qué te prepara

El curso Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1) te prepara para expresarte de manera correcta en el trato y en las prestaciones que se ofrecen al cliente, así como para entender las peticiones de los mismos. En definitiva, este curso hace que el alumno pueda interactuar de una manera simple a la vez que educada con las personas a las que se les prestará un servicio que debe ser de calidad, eso sí, siempre en sintonía con la satisfacción y la cordialidad.

Salidas laborales

Tras realizar el Curso de Portugués para Hostelería el alumno podrá desempeñar su labor profesional

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como personal de bares, restaurantes y hoteles.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONHECIMENTOS BÁSICOS E RELAÇÕES INTERPESSOAIS

1. Cumprimentos
 1. - Leia e pratique a conversação e escolha as expressões que deve colocar nos espaços.
 2. - Leia o texto. Depois, responda as perguntas.
 3. - Complete o diálogo. Depois, complete com é ou não é.
2. Regras gramaticais: os pronomes pessoais
 1. - Complete os espaços com os diferentes pronomes que sejam precisos.
 2. - Leia e escolha as expressões que deve colocar nos espaços
3. Regras gramaticais: o artigo definido
 1. - Escreve o artigo ou artigo + preposição que corresponda.
4. Relações interpessoais
 1. - Seleccione a resposta adequada para cada pergunta.
 2. - Ordene as palavras de modo a formar frases.
 3. - Diga o que estão a fazer estes amigos neste momento
5. Regras gramaticais: o presente do indicativo
 1. - Faça frases no presente do indicativo com os verbos a seguir.
 2. - Complete com sou / és/é/somos/são
6. Vocabulário
 1. - Junte cada palavra com a imagem dada
 2. - Junte cada pergunta com a resposta adequada
7. Regras gramaticais: estar a + infinitivo
8. Pratique
 1. - Complete as frases com as seguintes formas:
 2. - Complete as frases com os verbos dados:
 3. - Ponha as seguintes frases na negativa
9. Vocabulário
 1. - Família
 2. - Junte as expressões
 3. - Junte as expressões
 4. - Complete as frases
 5. - Junte cada pergunta com a resposta adequada
 6. - Sopa de letras
 7. - Escreva uma carta a um amigo que não vê há muito tempo. Conte-lhe como está e como são habitualmente os seus dias.
10. Regras gramaticais: o verbo ir no presente do indicativo
11. Vocabulário
 1. - O corpo humano, higiene e saúde
 2. - Qual é o especialista que se ocupa dos problemas relacionados com cada uma das especialidades que se encontram na coluna A.
 3. - Ordene as palavras de modo a formar frases
12. Regras gramaticais: os pronomes possessivos
 1. - Complete as frases com os pronomes possessivos conforme este exemplo:
13. Vocabulário

1. - Descrição de carácter
2. - Expressões úteis
3. - Que perguntas é que o colega faz à Rosa?
14. Regras gramaticais: os pronomes interrogativos e os pronomes relativos.
15. Pronúncia: o abecedário
16. As cores
17. Serviços e restaurantes
 1. - Tipos de serviços
 2. - As refeições
 3. - Tipos de restaurante
 4. - Objetos e utilidades
 5. - Conversações no restaurante: cliente e empregado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TURISMO E RESTAURANTES

1. Conheça
 1. - Seleccione os nomes dos oito países onde se fala português
 2. - Leia as indicações e complete
2. Regras gramaticais: o pretérito perfeito simples e o pretérito imperfeito
 1. - Pretérito perfeito simples
 2. - Pretérito imperfeito
 3. - Complete os diálogos com os verbos entre parênteses conjugados no Pretérito Perfeito.
3. Veja as conjugações dos verbos
 1. - Complete com os verbos ir, querer, poder, saber, visitar, telefonar ou comprar na forma correcta.
4. Regras gramaticais: O artigo indefinido
5. Numerais: cardinais, ordinais, multiplicativos, fracionários.
 1. - Escreve os números
6. Practique
 1. - O que há... ?
 2. - Junte as frases
 3. - Leia o texto
7. Regras gramaticais: Estar a + infinitivo vs. Estar + gerúndio.
 1. - Complete as frases com o verbo indicado
 2. - Complete os quadros com estas formas verbais
 3. - Complete com os seguintes verbos
 4. - Faça perguntas
8. Vocabulário
 1. - As horas
 2. - Dias da semana
 3. - Meses do ano
 4. - Que horas são?
 5. - Que horas são?
 6. - Que horas são?
9. Ouça
 1. - Ouça a gravação com a referência de alguns factos importantes da vida de Catarina Furtado, leia as afirmações e diga se são verdadeiras ou falsas.
 2. - Escute o Diogo a falar da sua vida e responda as perguntas.
10. Vocabulário

1. - Lugares e espaços públicos
 2. - Tipos de restaurantes
 3. - A ementa
 4. - Como é que prefere?
 5. - Modos de cozinhar
 6. - Tipos de cafés
 7. - Condimentos
 8. - Bebidas
 9. - Tipos de alimentos
 10. - Pratos típicos de Portugal
 11. - Complete o diálogo com as palavras do quadro
 12. - Sopa de letras
 13. - Construa frases com as palavras dadas
11. Regras gramaticais: Pretérito mais que perfeito simples
 12. Regras gramaticais: Relativos
 13. Compreensão

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REFEIÇÕES E HOTÉIS

1. Vocabulário
 1. - As refeições
 2. - Ordene as palavras de modo a formar frases
 3. - Traduzir
2. Regras gramaticais: Futuro imperfeito
 1. - Complete as formas do verbo com as correctas terminações do Futuro do Indicativo
3. Regras gramaticais: Condicional
 1. - Preencha os espaços em branco com os verbos no condicional simples.
4. Hotel
 1. - Tipos de hotéis
 2. - Partes do hotel
 3. - Os empregados
 4. - Objetos e utilidades
 5. - Termos técnicos
 6. - Conversações: cliente e empregado
 7. - Frases úteis
5. Regras gramaticais: Preposições
6. Practique
 1. - Escreva a negação das seguintes frases
 2. - Ordene as palavras de modo a formar frases
7. Regras gramaticais: Imperativo afirmativo e negativo
 1. - Escreva as instruções na forma imperativa utilizando a forma tu.
8. Ouça o diálogo.
 1. - Complete os espaços com uma ou duas palavras.
9. Regras gramaticais
 1. - Regras gramaticais: Pretérito Perfeito Composto
 2. - Complete as seguintes frases com os verbos no Pretérito perfeito composto do Indicativo.
10. Regras gramaticais: Pronomes Indefinidos
 1. - Preencha as lacunas com os pronomes adequados.

2. - Preencha as lacunas das frases com a forma singular ou plural do pronome indefinido qualquer:

11. Pratique

1. - Complete as frases com as palavras dadas

2. - Escreva um texto

12. Regras gramaticais: Pretérito Mais que perfeito composto

13. Regras gramaticais: Haver de + inf

1. - Complete o diálogo com haver de + infinitivo na forma correcta.

14. Ouça.

15. Compreensão

16. Regras gramaticais: Voz passiva

1. - Ponha as frases na passiva

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group