

Plan de Formación

para Jóvenes Inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil

MÉTODOS APLICADOS DE FORMACIÓN S.L.

Métodos Aplicados de Formación S.L. somos una consultoría de formación que ofrece servicios a trabajadores por cuenta ajena, personas en situación de desempleo y jóvenes del Sistema de Garantía Juvenil; autónomos, PYMEs y grandes empresas; así como asociaciones y organismos públicos.

Nos dedicamos a favorecer y mejorar las competencias profesionales de las personas. Métodos Aplicados de Formación S.L. asume todos los trámites de gestión de esa formación así como se encarga de analizar las necesidades específicas de cada cliente y poner a su disposición la mejor oferta formativa del mercado.

Ofrecemos servicio docente de calidad tanto propio como ajeno, ya que defendemos que la formación es la base esencial para asegurar y mantener una calidad de vida, tanto laboral como personal, óptima.

OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN:

El presente Plan de Formación obedece a dos objetivos generales:

- Proporcionar una serie de acciones dirigidas a mejorar la empleabilidad de los jóvenes a través de formación y la mejora del conocimiento.
- Colaborar con las distintas instituciones en materia de la formación para el empleo.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

- Dirigir y orientar a los jóvenes en diferentes itinerarios profesionales.
- Mejorar el conocimiento de lenguas extranjeras y del uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- Colaborar con los programas existentes dirigidos a fomentar la creación de empleo (Espíritu Emprendedor)
- Colaborar con los programas existentes dirigidos al acceso al empleo (Orientación Laboral)

ACCIONES FORMATIVAS

Se establecen cinco modalidades (itinerarios), en función del sector al cual vayan dirigidos:

- *Itinerario I – Sector Hostelería.*
- *Itinerario II – Sector Agrícola*
- *Itinerario III – Industria Alimentaria*
- *Itinerario IV – Empleo Temporal*
- *Competencias TIC*

CATÁLOGO DE CURSOS:

ITINERARIO I: SECTOR HOSTELERÍA

Prevención de Riesgos Laborales

- Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Turismo

Idiomas

- Inglés Básico. Comercio y Hostelería
- Inglés Básico. Atención al cliente
- Alemán. Nivel Básico

Hostelería – Restauración

- Productos culinarios
- Cocina creativa o de autor
- Decoración y exposición de platos
- La cata de vinos
- La cata de cervezas
- La cata de ginebras
- Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
- Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

Seguridad y Calidad Alimentaria

- Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC
- Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo
- Gestión de Alérgenos en Hostelería
- Alimentación, Nutrición y Dietética

Márketing y Publicidad

- Técnicas de venta. Márketing e imagen

Atención al Cliente y Comunicación

- Técnicas de atención al cliente en hostelería
- Atención al cliente. Técnicas de comunicación

Gestión

- Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos

ITINERARIO II. SECTOR AGRÍCOLA

Prevención de Riesgos Laborales

- Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agrícola
- Manipulador/Aplicador de Productos Fitosanitarios (Nivel Básico)

Gestión medioambiental

- Gestión de residuos agrícolas

Seguridad y calidad alimentaria:

- Manipulador de alimentos: Sector Hortofrutícola

Márketing y Publicidad

- Valorización, comercialización y marketing de productos agroalimentarios.

ITINERARIO III: INDUSTRIA ALIMENTARIA

Prevención de Riesgos Laborales

- Prevención de Riesgos Laborales Nivel Básico

Seguridad y Calidad Alimentaria

- Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC
- Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo
- Manipulador de Alimentos: Específico Productos Pesqueros
- Manipulador de Alimentos: Específico Productos Cárnicos
- Alimentación, Nutrición y Dietética
- Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria
- Gestión de Alérgenos en Panaderías y Pastelerías
- Curso de Alergias e Intolerancias Alimentarias

ITINERARIO IV: TRABAJO TEMPORAL

Logística, almacén, tiendas:

- Organización de almacenes
- Logística integral: logística de almacenes
- Facturación y almacén
- Mozo de almacén
- Cmanipulación de cargas con carretillas elevadoras

Campañas comerciales:

- Escaparatismo comercial
- Animación en el punto de venta
- Técnicas de paquetería

Promociones:

- Habilidades en Comunicación Social: Saber comunicar y escuchar
- Vender con más Inteligencia emocional
- Att. Al cliente
- Técnicas de venta Programación Neurolingüística
- Técnicas de negociación

COMPETENCIAS TIC

Informática

- Office 2013. Word y Excel
- Office 2007. Word y Excel
- La venta online
- Creación de sitios web de empresa con WordPress
- Tu web la 1ª. Posicionamiento SEO
- Community Manager
- Comercio electrónico
- Iniciación a las redes sociales
- Guía de seguridad en internet

Modalidades de impartición:

- Online: a través de nuestra plataforma (<http://aula.apliformacion.com/login/index.php>)
- Mixta: a través de nuestra plataforma y en nuestras aulas situadas en el Vivero de Empresas de la Cámara de Comercio de Santiago de Compostela .

Itinerario	Área de conocimiento	Acción	Personas destinatarias	Modalidad formativa	Forma de evaluación
I.1	Prevención de Riesgos Laborales	Prevención de Riesgos laborales en Hostelería y Turismo	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.2	Idiomas	Inglés Básico. Comercio y Hostelería	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.3	Idiomas	Inglés Básico. Atención al cliente	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.4	Idiomas	Alemán. Nivel Básico	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.5	Restauración	Productos culinarios	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.6	Restauración	Cocina creativa o de autor	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.7	Restauración	Decoración y exposición de platos	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.8	Restauración	La cata de vinos	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.9	Restauración	La cata de cervezas	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.10	Restauración	La cata de ginebras	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.11	Restauración	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.12	Restauración	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.13	Seguridad alimentaria	Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.14	Seguridad alimentaria	Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.15	Seguridad alimentaria	Gestión de alérgenos en hostelería	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.16	Alimentación	Alimentación, nutrición y dietética	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.17	Marketing	Técnicas de venta. Marketing e imagen	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.18	Atención al cliente	Técnicas de atención al cliente en hostelería	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.19	Atención al cliente	Atención al cliente. Técnicas de comunicación	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
I.20	Hostelería	Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	Sector Hostelería	Online y Mixta	Examen
II.1	Prevención de Riesgos Laborales	Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agrícola	Sector Agrícola	Online y Mixta	Examen
II.2	Prevención de Riesgos Laborales	Manipulador/Aplicador de Productos Fitosanitarios (Nivel Básico)	Sector Agrícola	Mixta	Examen
II.3	Medio Ambiente	Gestión de residuos agrícolas	Sector Agrícola	Online y Mixta	Examen
II.4	Seguridad Alimentaria	Manipulador de alimentos: Sector Hortofrutícola	Sector Agrícola	Online y Mixta	Examen
II.5	Marketing	Valorización, comercialización y marketing de productos agroalimentarios.	Sector Agrícola	Online y Mixta	Examen
II.6	Prevención de Riesgos Laborales	Prevención de Riesgos Laborales Nivel Básico	Sector Agrícola	Online y Mixta	Examen
III.1	Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.2	Seguridad Alimentaria	Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.3	Seguridad Alimentaria	Manipulador de Alimentos: Específico Productos Pesqueros	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.4	Seguridad Alimentaria	Manipulador de Alimentos: Específico Productos Cárnicos	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen

III.5	Alimentación	Alimentación, Nutrición y Dietética	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.6	Seguridad Alimentaria	Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.7	Seguridad Alimentaria	Gestión de Alérgenos en Panaderías y Pastelerías	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
III.8	Seguridad Alimentaria	Curso de Alergias e Intolerancias Alimentarias	Industria Alimentaria	Online y Mixta	Examen
IV.1	Logística	Organización de almacenes	Almacén	Online y Mixta	Examen
IV.2	Logística	Logística integral: logística de almacenes	Almacén	Online y Mixta	Examen
IV.3	Logística	Facturación y almacén	Almacén	Online y Mixta	Examen
IV.4	Logística	Mozo de almacén	Almacén	Online y Mixta	Examen
IV.5	Prevención de Riesgos Laborales	Cmanipulación de cargas con carretillas elevadoras	Almacén	Online y Mixta	Examen
IV.6	Decoración	Escaparatismo comercial	Comercio	Online y Mixta	Examen
IV.7	Marketing	Animación en el punto de venta	Comercio	Online y Mixta	Examen
IV.8	Marketing	Técnicas de paquetería	Comercio	Online y Mixta	Examen
IV.9	Habilidades sociales	Habilidades en Comunicación Social: Saber comunicar y escuchar	Ventas	Online y Mixta	Examen
IV.10	Habilidades sociales	Vender con más Inteligencia emocional	Ventas	Online y Mixta	Examen
IV.11	Atención al cliente	Att. Al cliente	Ventas	Online y Mixta	Examen
IV.12	Habilidades Sociales	Técnicas de venta Programación Neurolingüística	Ventas	Online y Mixta	Examen
IV.13	Habilidades sociales	Técnicas de negociación	Ventas	Online y Mixta	Examen
V.1	Iformática	Office 2013. Word y Excel	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.2	Iformática	Office 2007. Word y Excel	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.3	Iformática	La venta online	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.4	Iformática	Creación de sitios web de empresa con WordPress	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.5	Iformática	Tu web la 1ª. Posicionamiento SEO	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.6	Iformática	Community Manager	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.7	Iformática	Comercio electrónico	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.8	Iformática	Iniciación a las redes sociales	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen
V.9	Iformática	Guía de seguridad en internet	Todos los sectores	Online y Mixta	Examen

CRITERIOS GENERALES DE GESTIÓN:

La empresa MÉTODOS APLICADOS DE FORMACIÓN S.L. a través de su página web, redes sociales, etc. realizará una oferta formativa dirigida a los Jóvenes Adscritos al Sistema de Garantía Juvenil.

MÉTODOS APLICADOS DE FORMACIÓN S.L., se encargará de todos los trámites relativos a la gestión de las acciones formativas, así como de la formación.

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL PLAN:

- Realización de encuestas de evaluación del profesorado, de los contenidos y del curso en general.
- Pruebas de aprovechamiento

PERSONA DE CONTACTO:

Ana Berta Domínguez Merelles

MÉTODOS APLICADOS DE FORMACIÓN S.L.

C/ República Checa N.º 40 – Polígono Industrial de Costa Vella

CP 15707 – Santiago de Compostela (A Coruña)

Tlfs.: 981551721 - 653644035