

## **CURSO: “TÉCNICAS PARA LA BÚSQUEDA ACTIVA DE EMPLEO”**

### **PROGRAMA**

#### **OBJETIVOS**

##### **General**

Adquirir conocimientos sobre técnicas para la búsqueda de empleo de las mujeres sea más efectiva y eficiente.

##### **Específicos**

- Reflexionar sobre la forma en la que se realiza la búsqueda de empleo, así como lo que supone la búsqueda activa de empleo.
- Aprender a redactar una carta de presentación y elaborar un CV.

#### **CONTENIDOS**

##### **Módulo 1. La Búsqueda Activa de Empleo**

- ¿A qué nos referimos con búsqueda activa de empleo?
- ¿En qué consiste la Búsqueda Activa de Empleo?

##### **Módulo 2. Primer Paso: Definir mi Plan de Empleo**

- ¿Cómo identificar mi perfil profesional?
- ¿Conoces el mercado laboral?
- ¿Cómo fijar mis objetivos profesionales?
- ¿Cómo definir mi plan de empleo?

##### **Módulo 3. Segundo paso: Canales de Acceso al Empleo**

- ¿Qué son los canales de acceso al empleo?
- ¿Cómo identifico mis canales de acceso al empleo?
- ¿Cuáles son los canales de acceso al empleo disponibles?

##### **Módulo 4. Tercer Paso: Planificar Mi Estrategia de Búsqueda**

- ¿Cómo seleccionar las técnicas de búsqueda más adecuadas a mi objetivo profesional?
- ¿Cómo planificar mi estrategia de búsqueda?
- Documentación imprescindible: Curriculum Vitae y Carta de Presentación

**METODOLOGÍA**

Activa, participativa, reflexiva: basada en la realización de actividades y la participación de las alumnas.

**DURACIÓN:** 20 horas

**MODALIDAD:** Online

**MEDIO:** [Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)

**FECHAS:**

- Del 12 de enero al 26 de enero de 2021
- Del 19 de enero al 2 de febrero de 2021

## **CURSO: “PROCESOS DE SELECCIÓN”**

### **PROGRAMA**

#### **OBJETIVOS**

##### **General**

Reforzar el desarrollo del itinerario de inserción, a través de la adquisición de mayores competencias que permitan centrar el objeto y la estrategia de búsqueda de empleo, de acuerdo con el perfil profesional y los requerimientos del mercado laboral.

##### **Específicos**

- Conocer los procesos de selección y sus diferentes fases.
- Analizar los diferentes procesos de selección utilizados por empresas.
- Saber cuáles son las pruebas selectivas más utilizadas para los diferentes perfiles profesionales.
- Indagar en las claves para la preparación y superación de una entrevista profesional.

#### **CONTENIDOS**

##### **Módulo 1. Los procesos de selección**

- Definición y fases del proceso de selección de personal
- Las fases del proceso de selección

##### **Módulo 2. Técnicas de selección**

- Análisis grafológicos
- Test Psicotécnicos
- Pruebas de intereses vocacionales y pruebas profesionales
- Dinámicas grupales
- Entrevistas de selección

##### **Módulo 3. La entrevista de selección**

- Cómo preparar la entrevista
- Cómo se desarrolla la entrevista
- Cómo abordar preguntas difíciles
- Qué hacer una vez terminada la entrevista

**METODOLOGÍA**

Activa, participativa, reflexiva: basada en la realización de actividades y la participación de las alumnas.

**DURACIÓN:** 10 horas

**MODALIDAD:** Online

**MEDIO:** [Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)

**FECHAS:**

- Del 12 de enero al 21 de enero de 2021
- Del 19 de enero al 28 de enero de 2021
- Del 26 de enero al 4 de febrero de 2021

## CURSO: “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

### PROGRAMA

#### OBJETIVOS

##### General

Mejorar la adquisición de competencias relacionadas con la actividad laboral relacionada con el contacto directo con los alimentos

##### Específicos

- Conocer los conceptos básicos sobre la higiene alimentaria y la manipulación de alimentos.
- Analizar las consecuencias de la contaminación alimentaria.
- Reflexionar sobre las buenas prácticas para la obtención de alimentos seguros e inocuos.

#### CONTENIDOS

##### Módulo 1. Principios básicos

- La seguridad alimentaria
- Repercusiones de la seguridad alimentaria
- La cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de alimentos
- Causas más frecuentes de la contaminación

##### Módulo 2. Enfermedades alimentarias

- Causas
- Los gérmenes
- Las bacterias
- Principales enfermedades alimentarias

##### Módulo 3. Buenas prácticas higiénicas

- Limpieza y desinfección
- Preparación de alimentos
- Higiene personal
- El decálogo de la OMS
- Características de los locales y los utensilios
- ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?

## **METODOLOGÍA**

Pasiva y reflexiva: el personal de tutorización apoya el proceso de aprendizaje, del cual el alumnado es responsable.

**DURACIÓN:** 6 horas

**MODALIDAD:** Online

**MEDIO:** [Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)

## **FECHAS:**

- Del 12 de enero al 19 de enero de 2021
- Del 19 de enero al 26 de enero de 2021
- Del 26 de enero al 02 de febrero de 2021