

CURSO: “TÉCNICAS PARA LA BÚSQUDA 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 05 al 19 de julio de 2022

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 05 al 12 de julio de 2022